



Speisekarte



vom 31.12.2018 bis 06.01.2019

Tag	Menü 1	Menü 2	Menü 3
Montag Silvester 31.12.2018	Kräutercremesuppe (l) Gebackene Schupfnudeln (w1,e) dazu Apfelmus (3) mit Zimt und Zucker	Maccaroni (w1,e) mit Tomatensoße (d) und Reibekäse (1,2,l) dazu Blattsalat (25) Mandarinenkompott	Cevapcici (R,e) mit Ajvar und Kräuterreis (1,h) dazu Krautsalat (2,3,25) Mandarinenkompott
Dienstag Neujahr 01.01.2019	Geflügelbratwurstschnecke (25,3) dazu Sauerkraut (d) und Salzkartoffeln Pfirsichjoghurt (l)	Ofengemüse mit Kartoffeln und und Hirtenkäse (l,d) Pfirsichjoghurt (l)	Fischstäbchen (f,w1) mit Remoulade (e,p) dazu Kartoffelpüree (l) und Blattsalat (25) Pfirsichjoghurt (l)
Mittwoch 02.01.2019	Tomatencremesuppe (w1,l,d) Kirschenmichel (w1,w2,w3,e,l) Vanillesoße (1,l)	Blumenkohl-Käsemedaillon (1,w1,l,x) mit Rahmspinat (1,w1,h,l) dazu Petersilienkartoffeln (l) Frisches Obst	Schweinerahmgulasch (l) dazu Spiralnudeln (w1,e) und Gurkensalat (p) Frisches Obst
Donnerstag 03.01.2019	Hähnchencordonbleu (G,2,3,1,w1,l) dazu Bratensoße mit Möhrchengemüse und Kartoffelpüree (l) Vanillepudding (1,l)	Gemüsemaultaschen (w1,e,l,d) in der Brühe dazu Kartoffelsalat (1,2) und Blattsalat (25) Vanillepudding (1,l)	Frühlingsrolle mit Huhn (h,e,w1,G) Dampfreis, Asiadipp (2) und Blattsalat Vanillepudding (1,l)
Freitag 04.01.2019	Gedünstetes Seelachsfilet (f) dazu Zucchini-gemüse provençal (d) und Salzkartoffeln (1,h) Kirsichjoghurt (l)	Französische Gemüsepfanne (d) dazu Kräuterreis (1,h) Kirsichjoghurt (l)	Schinkennudeln mit Putenschinken (3,2,7,w1,e) dazu Tomatensoße (d), Eisbergsalat (25) Kirsichjoghurt (l)
Samstag 05.01.2019	Gulaschsuppe (d,R) dazu Bauernbrot (w1,w2,w4,l) Toffeepudding (l)	Pizzafleischkäse (s,2,3,7,p,l) mit Kartoffelsalat (1,2) und Brötchen Toffeepudding (l)	Bunter Gemüse Eintopf mit Ebly - Weizen (w1,l,d) Bauernbrot (w1,w2,w4,l) Toffeepudding (l)
Sonntag Hl. Dreikönig 06.01.2019	Glasierter Schweinebraten mit Erbsengemüse (d) und Nussspätzle (w1,w5,e,n3) Schokoladeneis (l)	Cannelloni mit Ricotta - Spinat - Füllung (w1,e,l,d) dazu Feldsalat Schokoladeneis (l)	

Zusatzstoffe: 1=mit Farbstoffe, 2= mit Konservierungsstoffe, 3= mit Antioxidationsmittel, 4= mit Geschmacksverstärker, 5= mit Süßungsmittel, 6= enthält eine Phenylalaninquelle, 7 = mit Phosphat, 8= gewachst, 9= geschwärzt, 10 = geschwefelt,

25= mit ein Zuckerart/Süßungsmittel(n), 26= kann bei übermäßigen Verzehr abführend wirken, 27= unter Schutzatmosphäre verpackt, 36= gentechnisch verändert, 42= kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen

Allergene: b= enth. Lupinen, c= enth. Sesam, d= enth. Sellerie, e= enth. Ei, f= enth. Fisch, h= enth. Soja, k= enth. Krebstiere, l= enth. Milch einschl. Laktose, m= enth. Weichtiere, n1= enth. Mandeln, n2= ent. Haselnüsse, n3= enth. Walnüsse,

n4= ent. Cashew-Kerne, n5= ent. Pecanüsse, n6= enth. Paranüsse, n7= enth. Pistazien, n8= enth. Macadamianüsse, n9= enth. Queenslandnüsse, p= enth. Senf, v= enth. Erdnüsse, x= enth. Schwefeldioxid/Sulfite,

w1= enth. Weizen, w2= enth. Roggen, w3= enth. Gerste, w4= enth. Hafer, w5= enth. Dinkel, w6= enth. Kamut, w7= ent. Hybridstämme

Alle unsere Salatsoßen werden auf Grundlage von Essig und Öl hergestellt und enthalten folgende Allergene und Zusatzstoffe: p

S= Schweinefleisch, R= Rindfleisch, G= Geflügel