



Speisekarte



vom 04.03.2019 bis 10.03.2019

Tag	Menü 1	Menü 2	Menü 3
Montag 04.03.2019	Geflügelbratwurst (G,2,3,7) mit Bratensoße, dazu Sauerkraut und Kartoffelpüree (l) Frisches Obst	Gebatener Reis (e,h) mit Wokgemüse (2,h,v) Frisches Obst	Königsberger Klopse (25,e) Schw. od. Gefl. n. Wunsch mit Sahnesoße (w1,l), Salzkartoffeln u. Karottensalat (2,3) Frisches Obst
Dienstag 05.03.2019	Rindergeschnetzeltes mit mit Hörnchennudeln (w1,e) dazu Blattsalat Obstsalat	Vegetarisch gefüllte Paprika (w1,e,h,d,p) mit Tomatensoße (w1) dazu Kräuterreis (l) Obstsalat	Gedünsteter Blumenkohl mit Tomatenwürfel, dazu Kartoffeln (l), Käsesoße (1,2,w1,l) Obstsalat
Mittwoch 06.03.2019	Hähnenschlegel mit Geflügelsoße Möhrengemüse und Bandnudeln (w1) Frisches Obst	Gnocchi (w1,l) mit Tomatensoße (d, und Reibekäse (l) dazu Blattsalat (25) Frisches Obst	Lasagne mit Rinderhackfleisch (w1,l,e) dazu Blattsalat (25) Frisches Obst
Donnerstag 07.03.2019	Sternchennudelsuppe (d, w1,e) Apfelstrudel(e,l,w1) mit Vanillesoße (1,l)	Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung (l) auf Ratatouille (d) Aprikosenjoghurt (l)	Paniertes Putenschnitzel (w1) dazu Karottensalat und Kartoffelpüree (l) Aprikosenjoghurt (l)
Freitag 08.03.2019	Gebackenes Seelachsfilet (f,w1) mit Remouladen- soße (1,5,w1,e) dazu Kartoffeln und Gurkensalat (25) Waldbeerenjoghurt (l,25)	Penne (w1) mit Gemüsebolognese (d) dazu Reibekäse (l) und Blattsalat Waldbeerenjoghurt (l,25)	Hacksteak (R,w1,e,d,p) dazu Tomaten - Basilikum - Soße (w1,d) mit Reis (1,h) und Blattsalat (25) Waldbeerenjoghurt (l,25)
Samstag 09.03.2019			
Sonntag 10.03.2019			

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