



Speisekarte



vom 05.03.2018 bis 11.03.2018

Tag	Menü 1	Menü 2	Menü 3	<i>Wochenmenü</i>
Montag 05.03.2018	Mit Käse (l) überbackenes Kebabfleisch (G) dazu Dip (25,l), Reis (1,h) und Blattsalat Pfirsichkompott	Vegetarisch gefüllte Paprika (w1,e,h,d,p) mit Tomatensoße (w1) dazu Curryreis (l) Pfirsichkompott	Penne (w1) mit Lachssahnesoße (f,w1,l,d) dazu Blattsalat Pfirsichkompott	Blumenkohl-Käsemedaillon (1,w1,l,x) dazu Kräutersoße (1,h,w1,l) und Kartoffelpüree (l) Pfirsichkompott
Dienstag 06.03.2018	Tomatencremesuppe (w1,l,d) Pfannkuchen natur (w1,e,l) mit Vanillesoße (1,l)	Breite Bandnudeln (w1,e) mit Gorgonzola-Soße (w1,n3,l) dazu Blattsalat Apfelmus (3)	Würstchengulasch (G,25,p,3) mit Maccaroni (e,w1) und Blattsalat Apfelmus (3)	Blumenkohl-Käsemedaillon (1,w1,l,x) dazu Kräutersoße (1,h,w1,l) und Kartoffelpüree (l) Apfelmus (3)
Mittwoch 07.03.2018	Köfte (Frikadelle türkische Art) (R,w1) mit Soße dazu Kartoffel-Gemüsegratin (l,d) Mangojoghurt (6,l)	Spaghetti (w1,e) mit Spinat- Frischkäsesoße (w1,l) dazu Blattsalat Mangojoghurt (6,l)	Asiatisches Putenragout (h) mit Mie- Nudeln (e,w1), dazu Blattsalat Mangojoghurt (6,l)	Blumenkohl-Käsemedaillon (1,w1,l,x) dazu Kräutersoße (1,h,w1,l) und Kartoffelpüree (l) Mangojoghurt (6,l)
Donnerstag 08.03.2018	Ravioli mit Fleischfüllung (G,R,w1,e) dazu Tomatensoße (d) und Gurkensalat (p) Schokoladenpudding (l)	Vegetarisches Frühlingsschüssel (d,l) mit Kräuterreis (1,h) Schokoladenpudding (l)	Kartoffeleintopf (d,l) mit Geflügelwiener (2,3) dazu Weizenbrötchen (w1) Schokoladenpudding (l)	Blumenkohl-Käsemedaillon (1,w1,l,x) dazu Kräutersoße (1,h,w1,l) und Kartoffelpüree (l) Schokoladenpudding (l)
Freitag 09.03.2018	Gebackenes Seelachsfilet (f,w1,l,e) mit Sahnesauce (w1,l,d) Salzkartoffeln (1,h) und Blattsalat Frisches Obst	Gemüse-Nudelpfanne (w1,e,d,l) und Blattsalat Frisches Obst	Kartoffeltaschen (l) mit Kräutersoße (d,w1,l) dazu Blattsalat Frisches Obst	Blumenkohl-Käsemedaillon (1,w1,l,x) dazu Kräutersoße (1,h,w1,l) und Kartoffelpüree (l) Frisches Obst
Samstag 10.03.2018	Ribioletta, Toskanischer Bohneneintopf (2,1,d,w1) mit Mettenden (S,2,3,1) Himbeerjoghurt (l)	Ribioletta, Toskanischer Bohneneintopf (2,1,d,w1) dazu Brot (w1,w2,h) Himbeerjoghurt (l)	Rote Wurst (S,4,3,2,7) mit Kartoffelsalat (2,1) Brötchen (w1,w2,w3) und Senf (p) Himbeerjoghurt (l)	
Sonntag 11.03.2018	Schweinefilet auf Gemüse-Pilzragout (d,w1,l) an Spätzle (w1,e) Vanille Schokoladeneis (1,l)	Buntes Kartoffelcurry (3) mit Pfirsichen Vanille Schokoladeneis (1,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 Salatsößen werden auf Grundlage von Essig und Öl hergestellt und enthalten folgende Allergene und Zusatzstoffe: p

S= Schweinefleisch, R= Rindfleisch, G= Geflügel