



Speisekarte



vom 19.03.2018 bis 25.03.2018

Tag	Menü 1	Menü 2	Menü 3	<i>Wochenmenü</i>
Montag 19.03.2018	Kerbelcremesuppe (l,d) Milchreis (l) mit Zimt und Zucker dazu Kirschoße	Gemüsefrikadelle (w1,e) dazu Schwenkkartoffeln und Tzatziki (l) Erdbeerjoghurt (l)	Balkantopf vom Rind (R,3,2,7) Zwiebeln und Paprika dazu Reis (1,h) und Blattsalat Erdbeerjoghurt (l)	Tagessuppe Pfannkuchen Natur (e,l,w1) mit Zimt-Zucker dazu Apfelmus (3)
Dienstag 20.03.2018	Linsen (w1) mit Spätzle (e,w1) und Saitenwürstchen (3,2,7,p) Pute oder Schwein nach Wunsch Obstsalat (6)	Kartoffel-Zucchini-Auflauf (2,1,e,l) dazu Soße und bunter Blattsalat Obstsalat (6)	Hähnchennuggets (w1,e,l) mit Schaschliksoße, dazu Kräuterreis (1,h) und Blattsalat Obstsalat (6)	Tagessuppe Pfannkuchen Natur (e,l,w1) mit Zimt-Zucker dazu Apfelmus (3)
Mittwoch 21.03.2018	Fleischkäse (S,2,3) Schwein oder Geflügel nach Wunsch mit Erbsen-Möhrengemüse und Kartoffelpüree (l) Bananenjoghurt(l)	Vegetarisches Chili con Carne mit Paprika, Mais und Kidneybohnen dazu ein Brötchen (w1,w2,w3) Bananenjoghurt (l)	Putengulasch (G,w1,l), dazu Butterreis (l) und Blattsalat Bananenjoghurt (l)	Tagessuppe Pfannkuchen Natur (e,l,w1) mit Zimt-Zucker dazu Apfelmus (3)
Donnerstag 22.03.2018	Geflügelbratwurst (p,3) mit Sauerkraut und Salzkartoffeln Vanillepudding (1,l)	Bunte Nudeln (e, w1) mit Käsesoße (2,1,w1,l) dazu Blattsalat mit Tomate Vanillepudding (1,l)	Gemüseintopf mit kleinen Maultaschen (S,w1,e,d) Vanillepudding (1,l)	Tagessuppe Pfannkuchen Natur (e,l,w1) mit Zimt-Zucker dazu Apfelmus (3)
Freitag 23.03.2018	Gebackenes Seelachsfilet (f,w1) mit Remouladen- soße (1,5,e,w1,p), Salzkartoffeln (1,l) und Blattsalat Frisches Obst	Rahmspinat (1,w1,h,d,l) mit Omelette (e,l) und Salzkartoffeln (1,l) Frisches Obst	Rindfleischfrikadelle (w1,e) mit Rahmsoße (w1) dazu Apfelrotkraut(25) und Kartoffelpüree (l) Frisches Obst	Tagessuppe Pfannkuchen Natur (e,l,w1) mit Zimt-Zucker dazu Apfelmus (3)
Samstag 24.03.2018	Deftiger Eintopf mit Hähnchenfleisch, Nudeln Karotten, Erbsen und Sellerie (w1,e,d) Grießpudding (w1,l) mit Fruchtsoße	Nudeleintopf mit weißen Bohnen, Karotten, Erbsen und Sellerie (w1,e,d) dazu Vollkornbrötchen (w1,w2,w4,w5,h,c) Grießpudding (w1,l) mit Fruchtsoße	Kartoffelrösti mit Schinken, Tomaten und Käse (l,S,2,3,1,7,w1) überbacken dazu Blattsalat Grießpudding (w1,l) mit Fruchtsoße	
Sonntag 25.03.2018	Putenmedaillons (w1) mit Rahmchampignons (1,w1,h,l) dazu Buttererbsen und Knöpfe (w1,w5,e) Vanille Kirscheis (1,l)	Champignonragout (d,w1,l) mit Semmelknödeln (w1,e) dazu Blattsalat Vanille Kirscheis (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