



Speisekarte



vom 25.03.2019 bis 31.03.2019

Tag	Menü 1	Menü 2	Menü 3	<i>Wochenmenü</i>
Montag 25.03.2019	Tortellini mit Fleischfüllung (R,w1,w5,e,l) Tomatensoße, Gurkensalat (25,p) Frisches Obst	Vegetarische Tortellini (w1,e,l) dazu Tomatensoße (w1,d) und Gurkensalat (25,p) Frisches Obst	Schweinefleischstreifen in Rahmsoße (l) dazu Kartoffelpüree (l) und Gurkensalat (25,p) Frisches Obst	Geflügelwiener (2,3,7) mit Soße, Kartoffelpüree (l), und Erbsen-Möhrengemüse Frisches Obst
Dienstag 26.03.2019	Buchstabensuppe (w1,e,d) Kaiserschmarrn (w1,e,l) mit Zimt-Zucker dazu Apfelmus (3)	Blumenkohl im Backteig (w1,e) mit Remouladensoße (1,5,e,p,w1) und Salzkartoffeln (1,h) Obstsalat	Spaghetti (w1) mit Tomatensoße (d) Reibekäse (l) dazu Blattsalat Obstsalat	Geflügelwiener (2,3,7) mit Soße, Kartoffelpüree (l), und Erbsen-Möhrengemüse Obstsalat
Mittwoch 27.03.2019	Putenschnitzel paniert (G,w1) Rahmwirsing (w1,l) und Salzkartoffeln (1,h) Waldbeeryoghurt (1,l)	Käsespätzle (l,e,w1) mit Röstzwiebeln und Blattsalat Waldbeeryoghurt (1,l)	Salzkartoffeln mit Kräuterquark (l) und Blattsalat (25) Waldbeeryoghurt (1,l)	Geflügelwiener (2,3,7) mit Soße, Kartoffelpüree (l), und Erbsen-Möhrengemüse Waldbeeryoghurt (1,l)
Donnerstag 28.03.2019	Frikadelle vom Rind (w1,e,d,p) in Champignonrahmsoße (l) dazu Reis (1,h) und Bohnensalat (25) Sahnepudding (l)	Backerbsensuppe (w1,e,l,d) Grießbrei (w1, l) Pflirsichkompott	Spinat- Nudelauflauf (w1,l,e) mit Blattsalat (25) Sahnepudding (l)	Geflügelwiener (2,3,7) mit Soße, Kartoffelpüree (l), und Erbsen-Möhrengemüse Sahnepudding (l)
Freitag 29.03.2019	Buntbarsch natur (f) in Kräutersoße (w1,l) mit Salzkartoffeln (1,h) und Karottensalat (3,2,25) Frisches Obst	Gemüseragout mit Spiralnudeln (w1,e,l,d) und Blattsalat (25,p) Frisches Obst	Currywurst von Geflügelbratwurst (1,3,7,25,p,d) mit Brötchen (w1,w3) und Karottensalat (25,3,2) Frisches Obst	Geflügelwiener (2,3,7) mit Soße, Kartoffelpüree (l), und Erbsen-Möhrengemüse Frisches Obst
Samstag 30.03.2019				
Sonntag 31.03.2019				

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 einschli. 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