



Speisekarte



vom 09.04.2018 bis 15.04.2018

Tag	Menü 1	Menü 2	Menü 3	<i>Wochenmenü</i>
Montag 09.04.2018	Geflügelbratwurst mit Soße dazu Rahmgemüse (w1,l) und Kartoffelpüree (l) Stracciatellajoghurt (l)	Nudelaufwurf mit Mozzarella (w1,e,d,l) dazu Tomatensoße (w1,d) und Blattsalat Stracciatellajoghurt (l)	Putenstreifen Gyros Art (G) dazu Sauerrahmdipp (l), Kräuterris (1,h) und Krautsalat Stracciatellajoghurt (l)	Champignonragout (1,l,w1) dazu Spätzle (w1,e) und Blattsalat Stracciatellajoghurt (l)
Dienstag 10.04.2018	Spaghetti (w1,e) Bolognese (R,d) mit geriebenem Käse (2,1,l) dazu Gurkensalat (l,p) Bananenjoghurt (l)	Couscouspfanne (w1) mit Zucchini, Auberginen, Paprika und Zwiebeln dazu Joghurt-Minz-Dipp (l) und Gurkensalat (l,p) Bananenjoghurt (l)	Spaghetti (w1,e) mit Reibekäse (1,2,l) dazu Tomatensoße (d) und Gurkensalat (l,p) Bananenjoghurt (l)	Champignonragout (1,l,w1) dazu Spätzle (w1,e) und Blattsalat Bananenjoghurt (l)
Mittwoch 11.04.2018	Karottencremesuppe (l,d) Fluffies (l,e,w1) mit Apfelmus (3) und Zimt-Zucker	Vegetarische Lasagne (2,1,w1,e,l) dazu Blattsalat Frisches Obst	Paniertes Putenschnitzel (w1) mit Kartoffelsalat (2,25) und Blattsalat Frisches Obst	Champignonragout (1,l,w1) dazu Spätzle (w1,e) und Blattsalat Frisches Obst
Donnerstag 12.04.2018	Putengulasch (w1) mit Spirellinudeln (e,w1) dazu Blattsalat Kirschjoghurt (l)	Gemüseschnitzel (w1,w4) mit Kräutersoße (w1,l) dazu Reis (1,h) und Blattsalat Kirschjoghurt (l)	Fleischkäse (3,2,7,p) Schwein oder Pute (w1,e) mit Soße dazu grünen Bohnen (d) und Kartoffelpüree (l) Kirschjoghurt (l)	Champignonragout (1,l,w1) dazu Spätzle (w1,e) und Blattsalat Kirschjoghurt (l)
Freitag 13.04.2018	gedünstetes Seelachsfilet (F) mit Gemüsesoße (l,w1,d) und Salzkartoffeln dazu Blattsalat Frisches Obst	Geröstete Gemüsemaultaschen mit Ei (w1,e,l,d) Soße und Blattsalat Frisches Obst	Maultaschen (S,w1,e,d) in der Brühe dazu Kartoffelsalat (2,1) und Blattsalat Frisches Obst	Champignonragout (1,l,w1) dazu Spätzle (w1,e) und Blattsalat Frisches Obst
Samstag 14.04.2018				
Sonntag 15.04.2018				

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