



Speisekarte



vom 23.04.2018 bis 29.04.2018

Tag	Menü 1	Menü 2	Menü 3	<i>Wochenmenü</i>
Montag 23.04.2018	Tortellini mit Fleischfüllung (R,w1,w5,e,l) dazu Tomatensoße (w1,d) und Gurkensalat (l,p) Frisches Obst	Vegetarische Tortellini (w,e,l) dazu Tomatensoße (w1,d) und Gurkensalat (l,p) Frisches Obst	Schweinefleischstreifen in Rahmsoße (l) dazu Kartoffelpüree (l) und Gurkensalat (l,p) Frisches Obst	Geflügelfleischkäse (G,3,2,7) mit Kartoffelpüree (l) dazu Karottengemüse Frisches Obst
Dienstag 24.04.2018	Buchstabensuppe (w1,e,d) Kaiserschmarrn (w1,e,l) mit Puderzucker dazu Apfelsmus (3)	Gratinierter Chicoree (1,w1,l) mit Petersilienkartoffeln (l) Obstsalat	Spaghetti (w1,e) mit Tomatensoße (d) dazu Reibekäse (1,2,l) und Blattsalat Obstsalat	Geflügelfleischkäse (G,3,2,7) mit Kartoffelpüree (l) dazu Karottengemüse Obstsalat
Mittwoch 25.04.2018	Putenschnitzel mit Bratensoße Rahmkohlrabi (w1,l) und Salzkartoffeln (1,h) Waldbeerjoghurt (1,l)	Spinat- Nudelaufauf (w1,l,e) mit Blattsalat Waldbeerjoghurt (1,l)	Käsespätzle (1,2,w1,w5,e,l) mit Röstzwiebeln (w1) dazu Blattsalat Waldbeerjoghurt (1,l)	Geflügelfleischkäse (G,3,2,7) mit Kartoffelpüree (l) dazu Karottengemüse Waldbeerjoghurt (1,l)
Donnerstag 26.04.2018	Fleischbällchen (w1,e,d) Schwein od. Geflügel auf Wunsch in Champignonrahmsoße (l) mit Reis (1,h) und Bohnensalat Sahnepudding (l)	Blumenkohlcremesuppe (l) Grießbrei (w1,l) mit Zimt und Zucker Pfirsichkompott	Gemüsepfanne (h) mit Paprika, Möhren und Hähnchenstreifen dazu Lockennudeln (w1) Sahnepudding (l)	Geflügelfleischkäse (G,3,2,7) mit Kartoffelpüree (l) dazu Karottengemüse Sahnepudding (l)
Freitag 27.04.2018	Buntbarsch natur (f) in Kräutersoße (w1,l) mit Salzkartoffeln (1,h) und Karottensalat (3,2) Granatapfeljoghurt (l)	Süßkartoffelgratin (e,w1,l) mit Thymiansoße (w1,l) dazu Karottensalat (3,2) Granatapfeljoghurt (l)	Currywurst von Geflügelbratwurst (1,25,3,p,d) mit Brötchen (w1) und Karottensalat (3,2) Granatapfeljoghurt (l)	Geflügelfleischkäse (G,3,2,7) mit Kartoffelpüree (l) dazu Karottengemüse Granatapfeljoghurt (l)
Samstag 28.04.2018	<u>Kartoffeleintopf mit Wurzelgemüse (l,d)</u> dazu Bockwurst (S,2,3,4) und Brot (a1,1,h) Rote Grütze mit Vanillesoße (1,l)	<u>Kartoffeleintopf mit Wurzelgemüse (l,d)</u> und gebratenem Ei (e) dazu Brot (a1,1,h) Rote Grütze mit Vanillesoße (1,l)	<u>Gefüllte Zucchini (w1,l) dazu</u> <u>Reis (1,h) und Tomatensoße (d,w1)</u> <u>Rote Grütze mit Vanillesoße (1,l)</u>	
Sonntag 29.04.2018	<u>Schwäbischer Sauerbraten (R) mit Rotkohl (2,25)</u> <u>und Kartoffelklößen (3,2,x)</u> <u>Schokoladeneis (1,l)</u>	<u>Blumenkohl im Backteig (w1,e)</u> <u>mit Remouladensoße (1,5,e,p,w1) und Salzkartoffeln (1,h)</u> <u>Schokoladeneis (1,l)</u>		

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