



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 Apfelmus (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) Waldbeeryoghurt (1,l)	Spinat- Nudelaufauf (w1,l,e) mit Blattsalat Waldbeeryoghurt (1,l)	Käsespätzle (1,2,w1,w5,e,l) mit Röstzwiebeln (w1) dazu Blattsalat Waldbeeryoghurt (1,l)	Geflügelfleischkäse (G,3,2,7) mit Kartoffelpüree (l) dazu Karottengemüse Waldbeeryoghurt (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) Granantapfeljoghurt (l)	Süßkartoffelgratin (e,w1,l) mit Thymiansoße (w1,l) dazu Karottensalat (3,2) Granantapfeljoghurt (l)	Currywurst von Geflügelbratwurst (1,25,3,p,d) mit Brötchen (w1) und Karottensalat (3,2) Granantapfeljoghurt (l)	Geflügelfleischkäse (G,3,2,7) mit Kartoffelpüree (l) dazu Karottengemüse Granantapfeljoghurt (l)
Samstag 28.04.2018				
Sonntag 29.04.2018				

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 einsch. 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