



Speisekarte



dfm
Dienste für Menschen

vom 30.04.2018 bis 06.05.2018

Tag	Menü 1	Menü 2	Menü 3	<i>Wochenmenü</i>
Montag 30.04.2018	Geflügelkebab (d) dazu Dip (25,l), Reis (1,h) und Blattsalat Pfirsichkompott	Vegetarisch gefüllte Paprika (w1,e,h,d,p) mit Tomatensoße (w1) dazu Curryreis (l) Pfirsichkompott	Penne (w1) mit Lachssahnesoße (f,w1,l,d) dazu Blattsalat Pfirsichkompott	Blumenkohl-Käsemedaillon (1,w1,l,x) dazu Kräutersoße (1,h,w1,l) und Kartoffelpüree (l) Pfirsichkompott
Dienstag Maifeiertag 01.05.2018	Schollenfilet Müllerin Art (F,S,2,3) Bohngemüse und Bratkartoffeln Frische Erdbeeren	Breite Bandnudeln (w1,e) mit Walnus- Birnen-Gorgonzola-Soße (w1,n3,l) dazu Blattsalat Frische Erdbeeren		
Mittwoch 02.05.2018	Fleischküchle vom Rind (e,w1,25) dazu Rahmmöhrengemüse (l,w1,d) und Kartoffelpüree (l) Erdbeerjoghurt (l)	Nudelsuppe (w1,e) Pfannkuchen (w1,e,l) mit Vanillesoße (1,l)	Asiatisches Putenragout (h,l) mit Mie- Nudeln (e,w1), dazu Blattsalat Erdbeerjoghurt (l)	Blumenkohl-Käsemedaillon (1,w1,l,x) dazu Kräutersoße (1,h,w1,l) und Kartoffelpüree (l) Erdbeerjoghurt (l)
Donnerstag 03.05.2018	Ravioli mit Fleischfüllung (G,R,w1,e) dazu Tomatensoße (d) und Gurkensalat (25) Schokoladenpudding (l)	Vegetarisches Frühlingsskafsee (d,h,l) mit Kräuterreis (1,h) Schokoladenpudding (l)	Kartoffeleintopf (d,l) mit Geflügelwiener (7,2,3) dazu Weizenbrötchen (w1) Schokoladenpudding (l)	Blumenkohl-Käsemedaillon (1,w1,l,x) dazu Kräutersoße (1,h,w1,l) und Kartoffelpüree (l) Schokoladenpudding (l)
Freitag 04.05.2018	Gebackenes Seelachsfilet (f,w1,l,e) mit Sahne- soße (w1,l,d) Salzkartoffeln (1,h) und Blattsalat Frisches Obst	Gemüse-Nudelpfanne (w1,e,d,l) und Blattsalat Frisches Obst	Kartoffeltaschen (l) mit Kräutersoße (d,w1,l) dazu Blattsalat Frisches Obst	Blumenkohl-Käsemedaillon (1,w1,l,x) dazu Kräutersoße (1,h,w1,l) und Kartoffelpüree (l) Frisches Obst
Samstag 05.05.2018	Riboletta, Toskanischer Bohneneintopf (2,1,d,w1) mit Mettenden (S,2,3,1) Himbeerjoghurt (l)	Riboletta, Toskanischer Bohneneintopf (2,1,d,w1) dazu Brot (w1,w2,h) Himbeerjoghurt (l)	Rote Wurst (S,4,3,2,7) mit Kartoffelsalat (2,1) Brötchen (w1,w2,w3) und Senf (p) Himbeerjoghurt (l)	
Sonntag 06.05.2018	Rehragout vom Maibock, mit Champignon gemüse (d,w1,l) an Spätzle (w1,e) Vanille Schokoladeneis (25,1,l)	Buntes Kartoffelcurry (3) mit Pfirsichen Vanille Schokoladeneis (25,1,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 einschli. Laktose, m= enth. Weichtiere, n1= enth. Mandeln, n2= enth. 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 Salatsoßen werden auf Grundlage von Essig und Öl hergestellt und enthalten folgende Allergene und Zusatzstoffe: p

S= Schweinefleisch, R= Rindfleisch, G= Geflügel