



Speisekarte



vom 07.01.2019 bis 13.01.2019

Tag	Menü 1	Menü 2	Menü 3	<i>Wochenmenü</i>
Montag 07.01.2019	Geflügelbratwurst (G,2,3,7) mit Bratensoße, dazu Sauerkraut und Kartoffelpüree (I) Frisches Obst	Gebratener Reis (e,h) mit Wokgemüse (2,h,v) Frisches Obst	Königsberger Klopse (25,e)Schwein od. Geflügel n. Wunsch, Sahnesoße (w1.I), Salzkartoffeln und Karottensalat (2,3) Frisches Obst	Geflügelfleischkäse (G,3,2,7) mit Kartoffelpüree (I) dazu Karottengemüse Frisches Obst
Dienstag 08.01.2019	Rindergulasch mit Gemüse (d) (Champignon, Karotten, Sellerie, Lauch) dazu Hörnchennudeln (w1,e) Obstsalat	Vegetarisch gefüllte Paprika (w1,e,h,d,p) mit Tomatensoße (w1) dazu Kräuterreis (I) Obstsalat	Blumenkohl mit Geflügelschinken und Käse (2,3,7,I,w1) überbacken, dazu Petersilienkartoffeln (I) Obstsalat	Geflügelfleischkäse (G,3,2,7) mit Kartoffelpüree (I) dazu Karottengemüse Obstsalat
Mittwoch 09.01.2019	Rinderbraten mit Erbsengemüse (d) dazu Kartoffeltaler (1,w1) Frisches Obst	Blumenkohl-Käse-Medaillon (1,w1,I) mit Tomatensoße (d,) und Kartoffelpüree (I) Frisches Obst	Lasagne mit Rinderhackfleisch (w1,I,e) dazu Blattsalat (25) Frisches Obst	Geflügelfleischkäse (G,3,2,7) mit Kartoffelpüree (I) dazu Karottengemüse Frisches Obst
Donnerstag 10.01.2019	Kohlrabicremesuppe (I,d) Apfelstrudel(e,I,w1) mit Vanillesoße (1,I)	Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung (I) auf Ratatouille (d) Aprikosenjoghurt (I)	Paniertes Putenschnitzel (w1) dazu Karottensalat und Kartoffelpüree (I) Aprikosenjoghurt (I)	Geflügelfleischkäse (G,3,2,7) mit Kartoffelpüree (I) dazu Karottengemüse Aprikosenjoghurt (I)
Freitag 11.01.2019	Gebackenes Seelachsfilet (f,w1) mit Remouladensoße (1,5,w1,e) dazu Kartoffel - Gurkensalat (2,25) Waldbeerenjoghurt (I,25)	Penne (w1) mit Gemüsebolognese (d) dazu Reibekäse (I) und Blattsalat Waldbeerenjoghurt (I,25)	Hacksteak (R,w1,e,d,p) dazu Tomaten - Basilikum - Soße (w1,d) mit Reis (1,h) und Blattsalat (25) Waldbeerenjoghurt (I,25)	Geflügelfleischkäse (G,3,2,7) mit Kartoffelpüree (I) dazu Karottengemüse Waldbeerenjoghurt (I,25)
Samstag 12.01.2019				
Sonntag 13.01.2019				

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