



# Speisekarte



vom 14.05.2018 bis 20.05.2018

Tag	Menü 1	Menü 2	Menü 3	<u>Wochenmenü</u>
Montag 14.05.2018	Kerbelcremesuppe (l,d) Milchreis (l) mit Zimt und Zucker dazu Kirschsoße	Gemüsefrikadelle (w1,e) dazu Schwenkartoffeln und Tzatziki (l) Erdbeerjoghurt (l)	Balkantopf vom Rind (R,3,2,7) Zwiebeln und Paprika dazu Reis (1,h) und Blattsalat (25) Erdbeerjoghurt (l)	Tagessuppe Pfannkuchen Natur (e,l,w1) mit Zimt-Zucker dazu Apfelmus (3)
Dienstag 15.05.2018	Linsen (w1) mit Spätzle (e,w1) und Saiten- würstchen (3,2,7,p) <b>Pute od. Schwein nach Wunsch</b> Obstsalat	Kartoffel-Zucchini-Auflauf (2,1,e,l) dazu Soße und bunter Blattsalat (25) Obstsalat	Hähnchennuggets (w1,e,l) mit Schaschliksoße, dazu Kräuterreis (1,h) und Blattsalat (25) Obstsalat	Tagessuppe Pfannkuchen Natur (e,l,w1) mit Zimt-Zucker dazu Apfelmus (3)
Mittwoch 16.05.2018	Fleischkäse (S,2,3) <b>Schwein od. Geflügel nach Wunsch</b> mit Erbsen-Möhrengemüse und Kartoffelpüree (l) Bananenjoghurt(l)	Vegetarisches Chili con Carne mit Paprika, Mais und Kidneybohnen dazu ein Brötchen (w1,w2,w3) Bananenjoghurt (l)	Putengulasch (G,w1,l), dazu Butterreis (l) und Blattsalat (25) Bananenjoghurt (l)	Tagessuppe Pfannkuchen Natur (e,l,w1) mit Zimt-Zucker dazu Apfelmus (3)
Donnerstag 17.05.2018	Geflügelbratwurst (7,25,p,3) mit Bohnen- gemüse und Salzkartoffeln Vanillepudding (1,l)	Bunte Nudeln (e, w1) mit Käsesoße (2,1,w1,l) dazu Blattsalat Vanillepudding (1,l)	Gemüse Eintopf mit kleinen Maultaschen (S,w1,e,d) Vanillepudding (1,l)	Tagessuppe Pfannkuchen Natur (e,l,w1) mit Zimt-Zucker dazu Apfelmus (3)
Freitag 18.05.2018	Gebackenes Seelachsfilet (f,w1) mit Remouladen- soße (1,5,e,w1,p), Salzkartoffeln (1,l)und Blattsalat Frisches Obst	Rahmspinat (1,w1,h,d,l) mit Omelette (e,l) und Salzkartoffeln (1,l) Frisches Obst	Rindfleischfrikadelle (w1,e) mit Rahmsauce (w1) dazu Apfelrotkraut(25) und Kartoffelpüree (l) Frisches Obst	Tagessuppe Pfannkuchen Natur (e,l,w1) mit Zimt-Zucker dazu Apfelmus (3)
Samstag 19.05.2018	Deftiger Eintopf mit Hähnchenfleisch, Nudeln Karotten, Erbsen und Sellerie (G,w1,e,d) Grießpudding (w1,l) mit Fruchtsoße	Nudeleintopf mit weißen Bohnen, Karotten, Erbsen und Sellerie (w1,e,d) dazu Vollkornbrötchen (w1,w2,w4,w5,h,c) Grießpudding (w1,l) mit Fruchtsoße	Kartoffelrösti mit Schinken, Tomaten und Käse (l,S,2,3,1,7,w1) überbacken dazu Blattsalat (25) Grießpudding (w1,l) mit Fruchtsoße	
Sonntag 20.05.2018	Putenmedaillons (G) in Rahmchampignon (l,w1,h,d,l) Leipziger Allerlei und Knöpfe (w1,w5,e) Vanille Kirscheis (1,l)	Spargelragout (d,w1,l) mit Flädle (w1,e,l) dazu Blattsalat (25) Vanille Kirscheis (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= enth. 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