



vom 28.05.2018 bis 03.06.2018

Tag	Menü 1	Menü 2	Menü 3
Montag 28.05.2018	Rindergulasch mit Gemüse (d) (Champignon, Karotten, Sellerie, Lauch) dazu Hörnchennudeln (w1,e) Obstsalat	Gedünsteter Blumenkohl mit Tomatenwürfel, dazu Kartoffeln (l), Käsesoße (2,1,w1,l) Obstsalat	Gefüllte Paprika (S,w1,e) od vegetarisch (w1,e,h,d,p) mit Tomatensoße (d) dazu Kräuterreis (1,h) Obstsalat
Dienstag 29.05.2018	Kohlrabicremesuppe (l,d) Apfelküchle (e,l,w1) mit Vanillesoße (1,l)	Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung (l) auf Ratatouille (d) Aprikosenjoghurt (l)	Gebackener Fleischkäse (3,2,7) Schwein oder Pute dazu Nudelsalat mit Karotten und Erbsen (1,5,w1,e,l) Aprikosenjoghurt (l)
Mittwoch 30.05.2018	Rinderbraten mit Erbsengemüse (d) dazu Kartoffeltaler (1,w1) Frisches Obst	Blumenkohl-Käse-Medaillon (1,w1,l) mit Kräutersoße (w1,l,d) und Kartoffelpüree (l) Frisches Obst	Lasagne mit Rinderhackfleisch (w1,l,e) dazu Blattsalat (25) Frisches Obst
Donnerstag Fronleichnam 31.05.2018	Putenschnitzel Allgäuer Art (w1,1,2,l) mit grünen Nudeln (e,w1) und Karottensalat (2,3,25) Rote Grütze mit Sahne (l)	Penne (w1) mit Gemüsebolognese (w1,d) und Reibekäse (1,2,l) dazu Gurkensalat (p,25) Rote Grütze mit Sahne (l)	Gedünstetes Seelachsfilet (f) in milder Currysoße (w1,l) mit Salzkartoffeln (1,h) dazu Blattsalat (25) Himbeerjoghurt (l)
Freitag 01.06.2018	Gebackenes Seelachsfilet (f,w1) mit Remouladensoße (1,5,w1,e,p) und Kartoffel - Gurkensalat (1,2,p) Himbeerjoghurt (l)	Gebratener Reis (e,h) mit Wokgemüse (2,h,v) Himbeerjoghurt (l)	Hacksteak (R,w1,e,d,p) dazu Tomaten - Basilikum - Soße (w1,d) mit Reis (1,h) und Blattsalat (25) Himbeerjoghurt (l)
Samstag 02.06.2018	Grüner Bohneneintopf (d) mit Mettenden (S,1,2,3) und Kartoffeln dazu Bauernbrot (w1,w2,w4,l,b,h) Apfelkompott mit Vanillesoße (1,l)	Bunter Bohneneintopf (d) dazu Bauernbrot (w1,w2,w4,l,b,h) Apfelkompott mit Vanillesoße (1,l)	Spaghetti (e,w1) Carbonara (S,2,3,e) dazu Eisbergsalat (25) Apfelkompott mit Vanillesoße (1,l)
Sonntag 03.06.2018	Hähnchenbrustfilet (w1) in Pfeffersoße (l) dazu Leipziger Allerlei und Salzkartoffeln Vanilleeis (1,l)	Pfannkuchen (w1,e,c) mit Gemüseragout dazu Schmand (1,w1,h,l) und Gouda (1,2,l) Vanilleeis (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 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 Salatsoßen werden auf Grundlage von Essig und Öl hergestellt und enthalten folgende Allergene und Zusatzstoffe: p

S= Schweinefleisch, R= Rindfleisch, G= Geflügel