



Speisekarte



vom 11.06.2018 bis 17.06.2018

Tag	Menü 1	Menü 2	Menü 3	<i>Wochenmenü</i>
Montag 11.06.2018	Linsen (w1) mit Spätzle (w1,e) und Saitenwürstchen (2,7) Schwein oder Pute auf Wunsch Vanillejoghurt (1,l)	Orientalischer Gewürzreis mild gewürzt mit Mango, Äpfeln und Broccoli Vanillejoghurt (1,l)	Putenschnitzel natur (G), mit Soße und Mischgemüse und Salzkartoffeln (w1, l, 1) Vanillejoghurt (1,l)	Geflügelwiener (2) mit Kartoffelpüree (l) dazu Gemügesticks Vanillejoghurt (1,l)
Dienstag 12.06.2018	Champignoncremesuppe (l,d) Quarkauflauf (1,w1,l,e) mit Waldbeerenkompott	Rahmkohlrabi (l,w1) dazu Flädle (w1,e,l) Frisches Obst	Geflügelfleischklößchen (w1,e,d) mit Tomatensoße (d) dazu Kräuterreis (1,h) und Salat Frisches Obst	Geflügelwiener (2) mit Kartoffelpüree (l) dazu Gemügesticks Frisches Obst
Mittwoch 13.06.2018	Schinkennudeln mit Putenschinken (G,3,2,10,w1,e) und Tomatensoße (d), Blattsalat (2,3) Apfelmus (3)	Rigatoni (w1) mit frischen Austernpilzen Zitronensoße (w1,l) und Rucola Apfelmus (3)	Chili con Carne vom Rind mit Paprika, Mais und Kidneybohnen dazu Brötchen (w1,w2,w3) Apfelmus (3)	Geflügelwiener (2) mit Kartoffelpüree (l) dazu Gemügesticks Apfelmus (3)
Donnerstag 14.06.2018	Hähnchenbrust (G) mit Rahmsoße (l), Schleifennudeln (w1) und Karottensalat (2,3) Grießpudding (w1,l)	Salzkartoffeln (1,h) mit Kräuterquark (l) dazu Blattsalat (25) Grießpudding (w1,l)	Lasagne mit roten Linsen (2,3,e,w1,l) dazu Blattsalat Grießpudding (w1,l)	Geflügelwiener (2) mit Kartoffelpüree (l) dazu Gemügesticks Grießpudding (w1,l)
Freitag 15.06.2018	Fischstäbchen (f,w1) mit Zitronenjoghurt-mayonaise (1,e,l) dazu Kartoffel- Gurkensalat (2,1,p) Stracciatellajoghurt (l)	Gefüllte Teigtaschen (e,l,w1) mit Tomatensoße (d) dazu Blattsalat Stracciatellajoghurt (l)	Gebackener Fleischkäse (S,3,2,5) mit Kartoffelsalat (1,2) und Blattsalat Stracciatellajoghurt (l)	Geflügelwiener (2) mit Kartoffelpüree (l) dazu Gemügesticks Stracciatellajoghurt (l)
Samstag 16.06.2018				
Sonntag 17.06.2018				

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 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 Salatsößen werden auf Grundlage von Essig und Öl hergestellt und enthalten folgende Allergene und Zusatzstoffe: p

S= Schweinefleisch, R= Rindfleisch, G= Geflügel