



Speisekarte



vom 17.06.2019 bis 23.06.2019

Tag	Menü 1	Menü 2	Menü 3
Montag 17.06.2019	Cevapcici (R,e) mit Ajvar und Kräuterreis (1,h) dazu Krautsalat (2,3,25) Frisches Obst	Maccaroni (w1,e) mit Tomatensoße (d) und Reibekäse (1,2,l) dazu Blattsalat (25) Frisches Obst	Wochenmenü: Champignonragout (1,l,w1) dazu Spätzle (w1,e) und Blattsalat Frisches Obst
Dienstag 18.06.2019	Geflügelbratwurst (25), mit Soße dazu Karoffelpüree (l) Karottensalat (2,3) Pfirsichjoghurt (l)	Ofengemüse mit Kartoffeln und Hirtenkäse (l,d) Pfirsichjoghurt (l)	Champignonragout (1,l,w1) dazu Spätzle (w1,e) und Blattsalat Pfirsichjoghurt (l)
Mittwoch 19.06.2019	Hähnchencordonbleu (G,2,3,1,w1,l), Bratensoße dazu Spiralnudeln (w1,e) und Erbsengemüse (d,1,h) Frisches Obst	Tomatencremesuppe (w1,l,d) Apfelküchle (w1,l) mit Vanillesoße (1,l)	Champignonragout (1,l,w1) dazu Spätzle (w1,e) und Blattsalat Frisches Obst
Donnerstag 20.06.2019	Putencordonbleu (G,1,2,3,w1,l) dazu Bratensoße mit glasierten Möhrchen (d,l) und Krokettten (1,w1) Vanillepudding (1,l)	Gemüsemautaschen (w1,e,l,d) mit geschmolzenen Zwiebeln dazu Kartoffelsalat und Blattsalat (1,2) Vanillepudding (1,l)	
Freitag 21.06.2019	Gedünstetes Seelachsfilet (f) dazu ZucchiniGemüse provençal (d),Salzkartoffeln (1,h) Kirschjoghurt (l)	Kartoffeltaschen mit Frischkäse gefüllt (l) auf Ratatouille (d) Kirschjoghurt (l)	Champignonragout (1,l,w1) dazu Spätzle (w1,e) und Blattsalat Kirschjoghurt (l)
Samstag 22.06.2019	Gulaschsuppe (d,R) dazu Bauernbrot (w1,w2,w4,l) Nuß-Nougatpudding (l)	Bunter Gemüseintopf mit Ebyl - Weizen (w1,l,d) Bauernbrot (w1,w2,w4,l) Nuß-Nougatpudding (l)	Pizzafleischkäse (S,2,3,7,p,l) mit Kartoffelsalat (1,2) und Blattsalat (25) Nuß-Nougatpudding (l)
Sonntag 23.06.2019	Glasierter Schweinebraten mit Erbsengemüse (d) und Spätzle (w1,w5,e,n3) Schokoladeneis (l)	Cannelloni mit Ricotta - Spinat - Füllung (w1,e,l,d) dazu Blattsalat Schokoladeneis (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