



Speisekarte



Dienste für Menschen

vom 09.07.2018 bis 15.07.2018

Tag	Menü 1	Menü 2	Menü 3	<u>Wochenmenü</u>
Montag 09.07.2018	Kerbelcremesuppe (l,d) Milchreis (l) mit Zimt und Zucker dazu Kirschoße	Gemüsefrikadelle (w1,e) dazu Schwenkkartoffeln und Tzatziki (l) Erdbeerrjoghurt (l)	Balkantopf vom Rind (R,3,2,7) Zwiebeln und Paprika dazu Reis (1,h) und Blattsalat (25) Erdbeerrjoghurt (l)	Tagessuppe Pfannkuchen Natur (e,l,w1) mit Zimt-Zucker dazu Apfelmus (3)
Dienstag 10.07.2018	Linzen (w1) mit Spätzle (e,w1) und Saiten- würstchen (3,2,7,p) Pute od. Schwein nach Wunsch 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 11.07.2018	Fleischkäse (S,2,3) Schwein od. Geflügel nach Wunsch mit Erbsen-Möhrengemüse und Kartoffelpüree (l) Vanillepudding (1,l)	Vegetarisches Chili con Carne mit Paprika, Mais und Kidneybohnen dazu ein Brötchen (w1,w2,w3) Vanillepudding (1,l)	Putengulasch (G,w1,l), dazu Butterreis (l) und Blattsalat (25) Vanillepudding (1,l)	Tagessuppe Pfannkuchen Natur (e,l,w1) mit Zimt-Zucker dazu Apfelmus (3)
Donnerstag 12.07.2018	Geflügelbratwurst (7,25,p,3) mit Bohnengemüse (d,l) und Salzkartoffeln Bananenjoghurt(l)	Bunte Nudeln (e, w1) mit Käsesoße (2,1,w1,l) dazu Blattsalat Bananenjoghurt(l)	Gemüseintopf mit kleinen Maultaschen (S,w1,e,d) Bananenjoghurt(l)	Tagessuppe Pfannkuchen Natur (e,l,w1) mit Zimt-Zucker dazu Apfelmus (3)
Freitag 13.07.2018	Gebackenes Seelachsfilet (f,w1) mit Remouladen- soße (1,5,e,w1,p), Salzkartoffeln (1,l) und Blattsalat (25) Frisches Obst	Rahmspinat (1,w1,h,d,l) mit Omelette (e,l) und Salzkartoffeln (1,l) Frisches Obst	Rindfleischfrikadelle (w1,e) mit Rahmsoße dazu Apfelrotkraut(25) und Kartoffelpüree (l) Frisches Obst	Tagessuppe Pfannkuchen Natur (e,l,w1) mit Zimt-Zucker dazu Apfelmus (3)
Samstag 14.07.2018	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 15.07.2018	Putenmedaillons (w1), Rahmchampignons (1,w1,h,l), Leipziger Allerlei und Knöpfele (w1,w5,e) Vanille Kirscheis (1,l)	Champignonragout (d,w1,l) mit Semmelknödel (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= 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