



# Speisekarte



vom 17.07.2017 bis 23.07.2017

Tag	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Wochenmenü
Montag 17.07.2017	Tortellini mit Fleischfüllung (R,w1,w5,e,l) dazu Tomatensoße (w1,d) und Gurkensalat (l,p) Frisches Obst	Vegetarische Tortellini (w,e,l) dazu Tomatensoße (w1,d) und Gurkensalat (l,p) Frisches Obst	Schweinefleischstreifen in Rahmsoße (l) dazu Kartoffelpüree (l) und Gurkensalat (l,p) Frisches Obst	Geflügelfleischkäse (G,3,2,7) mit Kartoffelpüree (l) dazu Karottensalat (3,2) Frisches Obst
Dienstag 18.07.2017	Buchstabensuppe (w1,e) Kaiserschmarrn (w1,e,l) mit Zimt-Zucker dazu Apfelmus (6)	Gratinierter Fenchel (d,1,w1,l) mit Petersilienkartoffeln (l) Obstsalat	Hähnchenschnitzel (w1) mit Tomatensoße (d) dazu Spaghetti (w1,e) und Blattsalat Obstsalat	Geflügelfleischkäse (G,3,2,7) mit Kartoffelpüree (l) dazu Karottensalat (3,2) Obstsalat
Mittwoch 19.07.2017	Hamburger mit Rinderhack im Brötchen (w1), Tomate, Gurke und Ketchup (5) dazu Pommes auf Wunsch z. Selberbacken Waldbeeryoghurt (1,l)	Spinat- Nudelaufauf (e,w1,l) mit Blattsalat Waldbeeryoghurt (1,l)	Käsespätzle (2,1,w1,e,l) mit Röstzwiebeln (w1) dazu Blattsalat Waldbeeryoghurt (1,l)	Geflügelfleischkäse (G,3,2,7) mit Kartoffelpüree (l) dazu Karottensalat (3,2) Waldbeeryoghurt (1,l)
Donnerstag 20.07.2017	Fleischbällchen (w1,e,d) Schwein oder Geflügel auf Wunsch in Champignonrahmsoße (l) dazu Reis (1,h) und Blattsalat Sahnepudding (l)	Blumenkohlcremesuppe (l) Grießbrei (w1,l) mit Zimt und Zucker Pfirsichkompott	Frühlingsrollen (w1,e) mit Hühnerfleisch, dazu süß-saure Soße und Reis (1,h) Sahnepudding (l)	Geflügelfleischkäse (G,3,2,7) mit Kartoffelpüree (l) dazu Karottensalat (3,2) Sahnepudding (l)
Freitag 21.07.2017	Buntbarsch natur (f) in Kräutersoße (w1,l) mit Salzkartoffeln (1,h) und Karottensalat (3,2) Granantapfeljoghurt (l)	Kartoffelgratin (2,1,w1,l) mit Thymiansoße (w1,l) dazu Karottensalat (3,2) Granantapfeljoghurt (l)	Currywurst von Geflügelbratwurst (1,7,p,d) mit Brötchen (w1) und Blattsalat Granantapfeljoghurt (l)	Geflügelfleischkäse (G,3,2,7) mit Kartoffelpüree (l) dazu Karottensalat (3,2) Granantapfeljoghurt (l)
Samstag 22.07.2017	Kartoffeleintopf mit Wurzelgemüse (l,d) dazu Bockwurst (S,2,3,4) und Brot (w1,1,h) Rote Grütze mit Vanillesoße (1,l)	Kartoffeleintopf mit Wurzelgemüse (l,d) und gebratenem Ei (e) dazu Brot (a1,1,h) Rote Grütze mit Vanillesoße (1,l)	Gefüllte Zucchini (w1,l) dazu Reis (1,h) und Tomatensoße (d,w1) Rote Grütze mit Vanillesoße (1,l)	
Sonntag 23.07.2017	Schwäbischer Sauerbraten (R) mit Rothkohl (2) und Kartoffelklößen (3,2,x) Vanille-Kirscheis (1,l)	Blumenkohl im Backteig (w1,e) mit Remouladensoße (1,5,e,p,w1) und Salzkartoffeln (1,h) 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 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