



Speisekarte



vom 20.08.2018 bis 26.08.2018

Tag	Menü 1	Menü 2	Menü 3
Montag 20.08.2018	Geflügelkebab (d) dazu Dip (25,l), Reis (1,h) und Blattsalat Pfirsichkompott	Vegetarisch gefüllte Paprika (w1,e,h,d,p) mit Tomatensoße (w1) dazu Curryreis (l) Pfirsichkompott	Penne (w1) mit Lachssahnesoße (f,w1,l,d) dazu Blattsalat Pfirsichkompott
Dienstag 21.08.2018	Tomatencremesuppe (25,l,d) Pfannkuchen natur (w1,e,l) mit Vanillesoße (1,l)	Breite Bandnudeln (w1,e) mit Gorgonzola-Soße (w1,n3,l) dazu Blattsalat (25) Apfelmus (3,25)	Würstchengulasch (G,25,p,3) mit Maccaroni (e,w1) und Blattsalat (25) Apfelmus (3,25)
Mittwoch 22.08.2018	Fleischkühle vom Rind (e,w1,25) zu Rahmmöhrengemüse (l,w1,d) und Kartoffelpüree Erdbeerjoghurt (l)	Spaghetti (w1,e) mit Spinat- Friskäsesoße (w1,l) dazu Eisbergsalat Erdbeerjoghurt (l)	Asiatisches Putenragout (h,l) mit Mie- Nudeln (e,w1), dazu Blattsalat (25) Erdbeerjoghurt (l)
Donnerstag 23.08.2018	Ravioli mit Fleischfüllung (G,R,w1,e) dazu Tomatensoße (d) und Gurkensalat (25) Schokoladenpudding (l)	Vegetarisches Frühlingfrikassee (d,h,l) mit Kräuterris (1,h) Schokoladenpudding (l)	Kartoffeleintopf (d,l) mit Geflügelwiener (7,2,3) dazu Weizenbrötchen (w1) Schokoladenpudding (l)
Freitag 24.08.2018	Gebackenes Seelachsfilet (f,w1,l,e) mit Sahne- sauce (w1,l,d) Salzkartoffeln (1,h) und Blattsalat (25) Frisches Obst	Gemüse-Nudelpfanne (w1,e,d,l) und Blattsalat (25) Frisches Obst	Kartoffeltaschen (l) mit Kräutersoße (d,w1,l) dazu Blattsalat (25) Frisches Obst
Samstag 25.08.2018	Ribioletta, Toskanischer Bohneneintopf (2,1,d,w1) mit Mettenden (S,2,3,25), Bauernbrot (w1,w2,w4,l) Himbeerjoghurt (l)	Ribioletta, Toskanischer Bohneneintopf (2,1,d,w1) dazu Bauernbrot (w1,w2,w4,l) Himbeerjoghurt (l)	Rote Wurst (S,R,25,3,2,7) mit Kartoffelsalat (2,1) Brötchen (w1,w2,w3) und Senf (p) Himbeerjoghurt (l)
Sonntag 26.08.2018	Schweinefilet auf Gemüse-Pilzragout (d,w1,l) an Spätzle (w1,e) Vanille Schokoladeneis (1,l)	Buntes Kartoffelcurry (d) mit Pfirsichen Vanille Schokoladeneis (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