



# Speisekarte



vom 27.08.2018 bis 02.09.2018

Tag	Menü 1	Menü 2	Menü 3
<b>Montag</b> 27.08.2018	Hackfleischsoße vom Rind ( <b>w1</b> ) mit Spiralnudeln ( <b>w1,e</b> ) und Blattsalat( <b>25</b> ) Stracciatellajoghurt ( <b>l</b> )	Blumenkohl-Broccoli-Gemüse mit Käsesoße ( <b>2,1,w1,l</b> ) dazu Petersilienkartoffeln ( <b>l</b> ) Stracciatellajoghurt ( <b>l</b> )	Bunter Kartoffelgratin ( <b>w1,l,e,d</b> ) Blattsalat ( <b>25</b> ) Stracciatellajoghurt ( <b>l</b> )
<b>Dienstag</b> 28.08.2018	Gebrannte Grießsuppe ( <b>d,w1</b> ) Apfelküchle ( <b>e,l,w1</b> ) mit Vanillesoße ( <b>1,l</b> )	Sojageschnetzeltes ( <b>h</b> ) mit Champignons und Karotten dazu Dampfpreis ( <b>1,h</b> ) Karamellpudding ( <b>l</b> )	Hähnchenschlegel mit Soße dazu Kräuterkartoffeln und Karottensalat Karamellpudding ( <b>l</b> )
<b>Mittwoch</b> 29.08.2018	Ragout von roten Linsen mit Gemüse ( <b>d</b> ) dazu Butterreis ( <b>l</b> ) Frisches Obst	Gnocchis ( <b>e,w1</b> ) mit Paprika- Sahnesoße ( <b>l</b> ) dazu Blattsalat ( <b>25</b> ) Frisches Obst	Gebackener Fleischkäse ( <b>3,2,7,p</b> ) Schwein oder Pute dazu Nudelsalat mit Karotten und Erbsen ( <b>1,5,w1,e,l</b> ) Frisches Obst
<b>Donnerstag</b> 30.08.2018	Hühnerfrikassee ( <b>1,d,h,l,w1</b> ) mit Erbsen und Karotten dazu Butterreis ( <b>l</b> ) Himbeerjoghurt ( <b>l</b> )	Käsespätzle ( <b>w1, l, e</b> ) mit Soße und Röstzwiebeln ( <b>w1</b> ) dazu Blattsalat ( <b>25</b> ) Himbeerjoghurt ( <b>l</b> )	Gebackenes Seelachsfilet ( <b>f,w1</b> ) mit Remouladensoße ( <b>1,5,e,w1p</b> ), Kartoffelsalat ( <b>2,1</b> ) und Blattsalat ( <b>25</b> ) Himbeerjoghurt ( <b>l</b> )
<b>Freitag</b> 31.08.2018	Seelachsfilet Natur ( <b>F</b> ) mit Gemüsesoße ( <b>d,w1,l</b> ) dazu Salzkartoffeln ( <b>1,h</b> ) und Blattsalat ( <b>25</b> ) Pfirisichkompott	Ravioli mit Gemüsefüllung ( <b>e,w1</b> ) dazu Tomatensoße ( <b>w1,d</b> ) und Blattsalat ( <b>25</b> ) Pfirisichkompott	Putenschnitzel mit Rahmsoße, Buttererbsen ( <b>l</b> ) und Kräuterris ( <b>l</b> ) Pfirisichkompott
<b>Samstag</b> 01.09.2018	Gaisburger Marsch mit Spätzle, Kartoffeln ( <b>w1,e,d</b> ) und Rindfleisch Götterspeise mit Vanillesoße ( <b>1,l</b> )	Gaisburger Marsch ( <b>w1,e,d</b> ) mit Brötchen ( <b>w1,w2,w3</b> ) Götterspeise mit Vanillesoße ( <b>1,l</b> )	Penne ( <b>w1</b> ) Napoli mit Reibekäse ( <b>2,1,l</b> ) dazu Tomatensoße ( <b>w1,d</b> ) und Zucchiniensalat Götterspeise mit Vanillesoße ( <b>1,l</b> )
<b>Sonntag</b> 02.09.2018	Paniertes Schweineschnitzel ( <b>w1</b> ) mit Jägersoße, Prinzessbohnen und Kartoffeltaler ( <b>1,w1</b> ) Nußeis ( <b>1,l,n2</b> )	Broccolinußecke ( <b>n1,n2,w1,w4</b> ) mit Champignonsoße Prinzessbohnen und Petersilienkartoffeln ( <b>l</b> ) Nußeis ( <b>1,l,n2</b> )	

**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