



Speisekarte



vom 27.08.2018 bis 02.09.2018

Tag	Menü 1	Menü 2	Menü 3
Montag 27.08.2018	Hackfleischsoße vom Rind (w1) mit Spiralnudeln (w1,e) und Blattsalat(25) Stracciatellajoghurt (l)	Blumenkohl-Broccoli-Gemüse mit Käsesoße (2,1,w1,l) dazu Petersilienkartoffeln (l) Stracciatellajoghurt (l)	Bunter Kartoffelgratin (w1,l,e,d) Blattsalat (25) Stracciatellajoghurt (l)
Dienstag 28.08.2018	Gebrannte Grießsuppe (d,w1) Apfelküchle (e,l,w1) mit Vanillesoße (1,l)	Sojageschnetzeltes (h) mit Champignons und Karotten dazu Dampfreis (1,h) Karamellpudding (l)	Hähnchenschlegel mit Soße dazu Kräuterkartoffeln und Karottensalat Karamellpudding (l)
Mittwoch 29.08.2018	Ragout von roten Linsen mit Gemüse (d) dazu Butterreis (l) Frisches Obst	Gnocchis (e,w1) mit Paprika- Sahnesoße (l) dazu Blattsalat (25) Frisches Obst	Gebackener Fleischkäse (3,2,7,p) Schwein oder Pute dazu Nudelsalat mit Karotten und Erbsen (1,5,w1,e,l) Frisches Obst
Donnerstag 30.08.2018	Hühnerfrikassee (1,d,h,l,w1) mit Erbsen und Karotten dazu Butterreis (l) Himbeerjoghurt (l)	Käsespätzle (w1, l, e) mit Soße und Röstzwiebeln (w1) dazu Blattsalat (25) Himbeerjoghurt (l)	Gebackenes Seelachsfilet (f,w1) mit Remouladensoße (1,5,e,w1p), Kartoffelsalat (2,1) und Blattsalat (25) Himbeerjoghurt (l)
Freitag 31.08.2018	Seelachsfilet Natur (F) mit Gemüsesoße (d,w1,l) dazu Salzkartoffeln (1,h) und Blattsalat (25) Pfirisichkompott	Ravioli mit Gemüsefüllung (e,w1) dazu Tomatensoße (w1,d) und Blattsalat (25) Pfirisichkompott	Putenschnitzel mit Rahmsoße, Buttererbsen (l) und Kräuterreis (l) Pfirisichkompott
Samstag 01.09.2018			
Sonntag 02.09.2018			

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