



Speisekarte



vom 03.09.2018 bis 09.09.2018

Tag	Menü 1	Menü 2	Menü 3
Montag 03.09.2018	Kerbelcremesuppe (1,a) Milchreis (1) mit Zimt und Zucker dazu Kirschlorsoße	Gemüsefrikadelle (w1,e) dazu Schwenkkartoffeln und Tzatziki (1) Erdbeerrjoghurt (1)	Balkantopf vom Rind (R,3,2,7) Zwiebeln und Paprika dazu Reis (1,h) und Blattsalat (25) Erdbeerrjoghurt (1)
Dienstag 04.09.2018	Linsen (w1) mit Spätzle (e,w1) und Saiten- würstchen (3,2,7,p) Pute od. Schwein nach Wunsch Obstsalat	Kartoffel-Zucchini-Auflauf (2,1,e,1) dazu Soße und bunter Blattsalat (25) Obstsalat	Hähnchennuggets (w1,e,1) mit Schaschliksoße, dazu Kräuterreis (1,h) und Blattsalat (25) Obstsalat
Mittwoch 05.09.2018	Fleischkäse (s,2,3) Schwein od. Geflügel nach Wunsch mit Erbsen-Möhrengemüse und Kartoffelpüree (1) Vanillepudding (1,1)	Vegetarisches Chili con Carne mit Paprika, Mais und Kidneybohnen dazu ein Brötchen (w1,w2,w3) Vanillepudding (1,1)	Putengulasch (e,w1,1), dazu Butterreis (1) und Blattsalat (25) Vanillepudding (1,1)
Donnerstag 06.09.2018	Geflügelbratwurst (7,25,p,3) mit Bohnengemüse (d,1) und Salzkartoffeln Bananenjoghurt(1)	Bunte Nudeln (e, w1) mit Käsesoße (2,1,w1,1) dazu Blattsalat Bananenjoghurt(1)	Gemüseintopf mit kleinen Maultaschen (s,w1,e,d) Bananenjoghurt(1)
Freitag 07.09.2018	Gebackenes Seelachsfilet (f,w1) mit Remouladen- soße (1,5,e,w1,p), Salzkartoffeln (1,1)und Blattsalat (25) Frisches Obst	Rahmspinat (1,w1,h,d,1) mit Omelette (e,1) und Salzkartoffeln (1,1) Frisches Obst	Rindfleischfrikadelle (w1,e) mit Rahmsoße dazu Apfelrotkraut(25) und Kartoffelpüree (1) Frisches Obst
Samstag 08.09.2018			
Sonntag 09.09.2018			

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