



Speisekarte



vom 16.09.2019 bis 22.09.2019

Tag	Menü 1	Menü 2	Menü 3
Montag 16.09.2019	Mit Käse und Tomate überbackene Hühnerbrust (I,G), dazu Spiralnudel (w1) und Blattsalat (25) frisches Obst	Penne (w1) mit Lachssahnesoße (f,w1,l,d) dazu Blattsalat (25) frisches Obst	Blumenkohl-Käsemedaillon (1,w1,l,x) dazu Kräutersoße (1,h,w1,l) und Salzkartoffeln frisches Obst
Dienstag 17.09.2019	Würstchengulasch (G,25,p,3) mit Maccaroni (e,w1) und Blattsalat (25) Apfelmus (3,25)	Tomatensuppe (l,d) Pfannkuchen (w1,e,l) mit Apfelmus und Zimtucker	Blumenkohl-Käsemedaillon (1,w1,l,x) dazu Kräutersoße (1,h,w1,l) und Salzkartoffeln Apfelmus (3,25)
Mittwoch 18.09.2019	Fleischkühle vom Rind (e,w1,25) dazu Rahmmöhrengemüse (l,w1,d) und Kartoffelpüree (l) Erdbeeryoghurt (l)	Spaghetti (w1,e) mit Spinat-Frischkäsesoße (w1,l) dazu Eisbergsalat Erdbeeryoghurt (l)	Blumenkohl-Käsemedaillon (1,w1,l,x) dazu Kräutersoße (1,h,w1,l) und Salzkartoffeln Erdbeeryoghurt (l)
Donnerstag 19.09.2019	Kartoffeleintopf (d,l) mit Geflügelwiener (7,2,3) dazu Weizenbrötchen (w1,w3) Schokoladenpudding (l)	Vegetarisches Frühlingsschälchen (d,h,l) mit Kräuterreis (1,h) Schokoladenpudding (l)	Blumenkohl-Käsemedaillon (1,w1,l,x) dazu Kräutersoße (1,h,w1,l) und Salzkartoffeln Schokoladenpudding (l)
Freitag 20.09.2019	Gebackenes Seelachsfilet (f,w1,l,e) mit Remouladensoße (1,5,e,w1,p), Kartoffelsalat (2) und Blattsalat (25) Frisches Obst	Kartoffeltaschen (l) mit Kräutersoße (d,w1,l) dazu Blattsalat (25) Frisches Obst	Blumenkohl-Käsemedaillon (1,w1,l,x) dazu Kräutersoße (1,h,w1,l) und Salzkartoffeln Frisches Obst
Samstag 21.09.2019			
Sonntag 22.09.2019			

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