



Speisekarte



vom 18.09.2017 bis 24.09.2017

Tag	Menü 1	Menü 2	Menü 3	<i>Wochenmenü</i>
Montag 18.09.2017	Mit Käse (l) überbackenes Kebabfleisch (G) dazu Dip (25,l), Reis (1,h) und Blattsalat Frisches Obst	Vegetarisch gefüllte Paprika (w1,e,h,d,p) mit Tomatensoße (w1) dazu Curryreis (l) Frisches Obst	Penne (w1) mit Lachssahnesoße (f,w1,l,d) dazu Blattsalat Frisches Obst	Blumenkohl-Käsemedaillon (1,w1,l,x) dazu Kräutersoße (1,h,w1,l) und Kartoffelpüree (l) Frisches Obst
Dienstag 19.09.2017	Tomatencremesuppe (w1,l,d) Pfannkuchen natur (w1,e,l) mit Vanillesoße (1,l)	Breite Bandnudeln (w1,e) mit Gorgonzola-Soße (w1,n3,l) dazu Blattsalat Apfelmus (3)	Würstchengulasch (G,2,7) mit Maccaroni (e,w1) und Blattsalat Apfelmus (3)	Blumenkohl-Käsemedaillon (1,w1,l,x) dazu Kräutersoße (1,h,w1,l) und Kartoffelpüree (l) Apfelmus (3)
Mittwoch 20.09.2017	Köfte (Frikadelle türkische Art) (R,w1) mit Soße dazu Kartoffel-Gemüsegratin (l,d) Mangojoghurt (6,l)	Spaghetti (w1,e) mit Spinat- Frischkäsesoße (w1,l) dazu Blattsalat Mangojoghurt (6,l)	Asiatisches Putenragout (h) mit Mie- Nudeln (e,w1) Mangojoghurt (6,l)	Blumenkohl-Käsemedaillon (1,w1,l,x) dazu Kräutersoße (1,h,w1,l) und Kartoffelpüree (l) Mangojoghurt (6,l)
Donnerstag 21.09.2017	Ravioli mit Fleischfüllung (G,R,w1,e) dazu Tomatensoße (d) und Gurkensalat (p) Schokoladenpudding (l)	Vegetarisches Frühlingsschüssel (d,l) mit Kräuterreis (1,h) Schokoladenpudding (l)	Kartoffeleintopf (d,l) mit Geflügelwien (2,7) dazu Weizenbrötchen (w1) Schokoladenpudding (l)	Blumenkohl-Käsemedaillon (1,w1,l,x) dazu Kräutersoße (1,h,w1,l) und Kartoffelpüree (l) Schokoladenpudding (l)
Freitag 22.09.2017	Gebackenes Seelachsfilet (f,w1,l,e) mit Paprikasauce (w1,l,d) Salzkartoffeln (1,h) und Blattsalat Frisches Obst	Gemüse-Nudelpfanne (w1,e,d,l) und Blattsalat Frisches Obst	Kartoffeltaschen (l) mit Kräutersoße (d,w1,l) dazu Blattsalat Frisches Obst	Blumenkohl-Käsemedaillon (1,w1,l,x) dazu Kräutersoße (1,h,w1,l) und Kartoffelpüree (l) Frisches Obst
Samstag 23.09.2017				
Sonntag 24.09.2017				

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