



Speisekarte



Dienste für Menschen

vom 01.10.2018 bis 07.09.2018

Tag	Menü 1	Menü 2	Menü 3	<i>Wochenmenü</i>
Montag 01.10.2018	Linsen (w1) mit Spätzle (w1,e) und Saitenwürstchen (2,3,7) Schwein oder Pute auf Wunsch Vanillejoghurt (1,l)	Orientalischer Gewürzreis mild gewürzt mit Mango, Äpfeln und Broccoli Vanillejoghurt (1,l)	Putenschnitzel paniert (G,w1), und Mischgemüse und Salzkartoffeln (w1, 1, 1) Vanillejoghurt (1,l)	Geflügelwiener (2) mit Kartoffelpüree (l) dazu Gemüsesticks Vanillejoghurt (1,l)
Dienstag 02.10.2018	Champignoncremesuppe (l,d) Quarkauflauf (1,w1,l,e) mit Waldbeerenkompott	Rahmkohlrahi (l,w1) dazu Flädle (w1,e,l) Frisches Obst	Geflügeleischklößchen (w1,e,d) mit Tomatensoße (d) dazu Kräuterreis (1,h) und Salat (25) Frisches Obst	Geflügelwiener (2) mit Kartoffelpüree (l) dazu Gemüsesticks Frisches Obst
Mittwoch <i>Feiertag</i> 03.10.2018				
Donnerstag 04.10.2018	Bolognesesoße (R,d) Schleifennudeln (w1) und Karottensalat (25,2,3) Grießpudding (w1,l)	Salzkartoffeln (1,h) mit Kräuterquark (l) dazu Blattsalat (25) Grießpudding (w1,l)	Lasagne mit roten Linsen (2,3,e,w1,l) dazu Blattsalat (25) Grießpudding (w1,l)	Geflügelwiener (2) mit Kartoffelpüree (l) dazu Gemüsesticks Grießpudding (w1,l)
Freitag 05.10.2018	Fischstäbchen (f,w1) mit Zitronen-Joghurtmayonaise (1,e,l) dazu Kartoffel- Gurkensalat (2,1,25,p) Stracciatellajoghurt (l)	Gefüllte Teigtaschen (e,l,w1) mit Tomatensoße (d) dazu Blattsalat (25) Stracciatellajoghurt (l)	Gebackener Fleischkäse (S,3,2,5,7) mit Kartoffelsalat (1,2) und Blattsalat (25) Stracciatellajoghurt (l)	Geflügelwiener (2) mit Kartoffelpüree (l) dazu Gemüsesticks Stracciatellajoghurt (l)
Samstag 06.10.2018				
Sonntag 07.10.2018				

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 Salatsößen werden auf Grundlage von Essig und Öl hergestellt und enthalten folgende Allergene und Zusatzstoffe: p

S= Schweinefleisch, R= Rindfleisch, G= Geflügel