



Speisekarte



vom 02.10.2017 bis 08.10.2017

Tag	Menü 1	Menü 2	Menü 3	<i>Wochenmenü</i>
Montag 02.10.2017	Fleischkäse (S,2,3) Schwein oder Geflügel auf Wunsch, Erbsen-Möhrengemüse und Kartoffelpüree (l) Erdbeerrjoghurt (l)	Gemüsefrikadelle (w1,e) dazu Schwenkkartoffeln und Tzatziki (l) Erdbeerrjoghurt (l)	Balkantopf vom Rind (R,3,2,7) Zwiebeln und Paprika dazu Reis (1,h) und Blattsalat Erdbeerrjoghurt (l)	Tagessuppe Pfannkuchen Natur (e,l,w1) mit Zimt-Zucker dazu Apfelmus (3)
Dienstag Feiertag 03.10.2017				
Mittwoch 04.10.2017	Dampfnudel (w1,l,e) mit Vanillesoße (1,l) Bananen-Schokoquark (2,l)	Chili sin Carne mit Paprika, Mais und Kidneybohnen dazu Fladenbrot (w1,d,c) Bananen-Schokoquark (2,l)	Hähnchennuggets (w1,e,l) mit Cocktailsoße (1,e) dazu Kartoffelspalten und Blattsalat mit Tomate Bananen-Schokoquark (2,l)	Tagessuppe Pfannkuchen Natur (e,l,w1) mit Zimt-Zucker dazu Apfelmus (3)
Donnerstag 05.10.2017	Geflügelbratwurst (25) mit Sauerkraut und Salzkartoffeln Vanillepudding (1,l)	Bunte Nudeln (e, w1) mit Käsesoße (2,1,w1,l) dazu Blattsalat mit Tomate Vanillepudding (1,l)	Gemüseintopf mit kleinen Maultaschen (S,w1,e,d) Vanillepudding (1,l)	Tagessuppe Pfannkuchen Natur (e,l,w1) mit Zimt-Zucker dazu Apfelmus (3)
Freitag 06.10.2017	Gebackenes Seelachsfilet (f,w1) mit Remouladen- soße (1,5,e,w1,p), Salzkartoffeln (1,l) und Blattsalat Frisches Obst	Rahmspinat (1,w1,h,d,l) mit Eieromelette (e,l) dazu Salzkartoffeln (1,l) Frisches Obst	Rindfleischfrikadelle (w1,e) mit Rahmsoße (w1) dazu Apfelrotkraut und Kartoffelpüree (l) Frisches Obst	Tagessuppe Pfannkuchen Natur (e,l,w1) mit Zimt-Zucker dazu Apfelmus (3)
Samstag 07.10.2017				
Sonntag 08.10.2017				

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