



Speisekarte



vom 08.10.2018 bis 14.10.2018

Tag	Menü 1	Menü 2	Menü 3	<i>Wochenmenü</i>
Montag 08.10.2018	Tortellini mit Fleischfüllung (w1,w5,e,l) Tomatensoße, Gurkensalat (25,p) Frisches Obst	Vegetarische Tortellini (w1,e,l) dazu Tomatensoße (w1,d) und Gurkensalat (25,p) Frisches Obst	Schweinefleischstreifen in Rahmsoße (l) dazu Kartoffelpüree (l) und Gurkensalat (25,p) Frisches Obst	Tagessuppe Pfannkuchen Natur (e,l,w1) mit Zimt-Zucker dazu Apfelmus (3)
Dienstag 09.10.2018	Buchstabensuppe (w1,e,d) Kaiserschmarrn (w1,e,l) mit Puderzucker dazu Apfelmus (3)	Buntes Kartoffelgemüse (d) dazu Kräutersoße (w1,l) und Blattsalat Obstsalat	Spaghetti (w1) mit Tomatensoße (d) Reibekäse (l) dazu Blattsalat Obstsalat	Tagessuppe Pfannkuchen Natur (e,l,w1) mit Zimt-Zucker dazu Apfelmus (3)
Mittwoch 10.10.2018	Putenschnitzel paniert (G,w1) Rahmkohlrabi (w1,l) und Salzkartoffeln (1,h) Waldbeerjoghurt (1,l)	Spinat- Nudelaufauf (w1,l,e) mit Blattsalat (25) Waldbeerjoghurt (1,l)	Käsespätzle (l,e,w1) mit Röstzwiebeln und Blattsalat Waldbeerjoghurt (1,l)	Tagessuppe Pfannkuchen Natur (e,l,w1) mit Zimt-Zucker dazu Apfelmus (3)
Donnerstag 11.10.2018	Fleischbällchen (w1,e,d) Schwein oder Geflügel auf Wunsch in Champignonrahmsoße (l) dazu Reis (1,h) und Bohnensalat (25) Sahnepudding (l)	Blumenkohlcremesuppe (l) Grießbrei (w1, l) Pfirsichkompott	Gemüsepfanne (h) mit Paprika, Möhren und Hähnchenstreifen dazu Lockennudeln (w1) Sahnepudding (l)	Tagessuppe Pfannkuchen Natur (e,l,w1) mit Zimt-Zucker dazu Apfelmus (3)
Freitag 12.10.2018	Buntbarsch natur (f) in Kräutersoße (w1,l) mit Salzkartoffeln (1,h) und Karottensalat (3,2,25) Apfelkompott	Süßkartoffelgratin (e,w1,l) mit Thymiansoße (w1,l) dazu Karottensalat (25,3,2) Apfelkompott	Currywurst von Geflügelbratwurst (1,25,3,p,d,7) mit Brötchen(w1) und Karottensalat (25,3,2) Apfelkompott	Tagessuppe Pfannkuchen Natur (e,l,w1) mit Zimt-Zucker dazu Apfelmus (3)
Samstag 13.10.2018	Kartoffeleintopf mit Wurzelgemüse (l,d) dazu Bockwurst (S,R,25,2,3,7) und Brot (a1,1,h) Rote Grütze mit Vanillesoße (1,l)	Kartoffeleintopf mit Wurzelgemüse (l,d) und gebratenem Ei (e) dazu Brot (a1,1,h) Rote Grütze mit Vanillesoße (1,l)	Gefüllte Zucchini (w1,l) dazu Reis (1,h) und Tomatensoße (d,w1) Rote Grütze mit Vanillesoße (1,l)	
Sonntag 14.10.2018	Sauerbraten (R) mit Rotkohl (2,25) und Kartoffelklößen (3,2,x) Schokoladeneis (1,l)	Blumenkohl im Backteig (w1,e) mit Remouladensoße (1,5,e,p,w1) und Salzkartoffeln (1,h) Schokoladeneis (1,l)		

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