



# Speisekarte



vom 09.10.2017 bis 15.10.2017

Tag	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Wochenmenü
Montag 09.10.2015	Kräutercremesuppe (l) Gebackene Schupfnudeln (w1,e) dazu Apfelmus (3) mit Zimt und Zucker	Maccaroni (w1,e) mit Tomatensoße (d) und Reibekäse (1,2,l) dazu Blattsalat Mandarinenquark (l)	Cevapcici (R,e) mit Ajvar und Kräuterreis (1,h) dazu Krautsalat Mandarinenquark (l)	Geflügelwiener (2) mit Kartoffelpüree (l) dazu Gemüsesticks Mandarinenquark (l)
Dienstag 10.10.2015	Penne (w1) mit Tomaten-Thunfisch-Soße (d,f) dazu Blattsalat Pflirsichjoghurt (l)	Buntes Kartoffelgemüse (d) dazu Kräutersoße (w1,l) und Blattsalat Pflirsichjoghurt (l)	Putengeschnetzeltes (l) mit Kartoffelpüree (l) und Karottensalat (3,2) Pflirsichjoghurt (l)	Geflügelwiener (2) mit Kartoffelpüree (l) dazu Gemüsesticks Pflirsichjoghurt (l)
Mittwoch 11.10.2015	Tomatencremesuppe (w1,l,d) Fluffies (l,e,w1) mit Apfelmus (3) und Zimt-Zucker	Blumenkohl-Käsemedaillon (1,w1,l,x) mit Rahmspinat (1,w1,h,l) dazu Petersilienkartoffeln (l) Frisches Obst	Geflügelfleischküchle(w1,e) mit Rahmsauce (l) dazu Spiralnudeln (w1,e) und Gurkensalat (p) Frisches Obst	Geflügelwiener (2) mit Kartoffelpüree (l) dazu Gemüsesticks Frisches Obst
Donnerstag 12.10.2015	Hähnchencordonbleu (2,3,1,w1,l) dazu Bratensoße mit Möhrchengemüse und Kartoffelpüree (l) Vanillepudding (1,l)	Französische Gemüsepfanne dazu Kräuterreis und Zupfsalat Vanillepudding (1,l)	Schinkennudeln mit Putenschinken (3,2,7,w1,e) dazu Tomatensoße (d), Eisbergsalat Vanillepudding (1,l)	Geflügelwiener (2) mit Kartoffelpüree (l) dazu Gemüsesticks Vanillepudding (1,l)
Freitag 13.10.2015	Gedünstetes Seelachsfilet (f) dazu Zucchini Gemüse provençal und Salzkartoffeln (1,h) Birnenkompott	Gemüseaultaschen (w1,e,l,d) in der Brühe dazu Kartoffelsalat (1,2) und Blattsalat Kirschkjoghurt (l)	Maultaschen (S,w1,e,l,d) in der Brühe dazu Kartoffelsalat (2,1) und Blattsalat Kirschkjoghurt (l)	Geflügelwiener (2) mit Kartoffelpüree (l) dazu Gemüsesticks Kirschkjoghurt (l)
Samstag 14.10.2015				
Sonntag 15.10.2015				

**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