



Speisekarte



vom 15.10.2018 bis 21.10.2018

Tag	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Wochenmenü
Montag 15.10.2018	Geflügelkebab (d) dazu Dip (25,l), Reis (1,h) und Blattsalat Pfirsichkompott	Vegetarisch gefüllte Paprika (w1,e,h,d,p) mit Tomatensoße (w1) dazu Curryreis (l) Pfirsichkompott	Penne (w1) mit Lachssahnesoße (f,w1,l,d) dazu Blattsalat Pfirsichkompott	Blumenkohl-Käsemedaillon (1,w1,l,x) dazu Kräutersoße (1,h,w1,l) und Kartoffelpüree (l) Pfirsichkompott
Dienstag 16.10.2018	Pfannkuchen natur (w1,e,l) mit Vanillesoße (1,l) Apfelmus (3,25)	Breite Bandnudeln (w1,e) mit Gorgonzola-Soße (w1,n3,l) dazu Blattsalat (25) Apfelmus (3,25)	Würstchengulasch (G,25,p,3) mit Maccaroni (e,w1) und Blattsalat (25) Apfelmus (3,25)	Blumenkohl-Käsemedaillon (1,w1,l,x) dazu Kräutersoße (1,h,w1,l) und Kartoffelpüree (l) Apfelmus (3,25)
Mittwoch 17.10.2018	Fleischkühle vom Rind (e,w1,25) dazu Rahmhöhrengemüse (l,w1,d) und Kartoffelpüree (l) Erdbeerjoghurt (l)	Spaghetti (w1,e) mit Spinat- Frischkäsesoße (w1,l) dazu Eisbergsalat Erdbeerjoghurt (l)	Asiatisches Putenragout (h,l) mit Mie- Nudeln (e,w1), dazu Blattsalat (25) Erdbeerjoghurt (l)	Blumenkohl-Käsemedaillon (1,w1,l,x) dazu Kräutersoße (1,h,w1,l) und Kartoffelpüree (l) Erdbeerjoghurt (l)
Donnerstag 18.10.2018	Ravioli mit Fleischfüllung (G,R,w1,e) dazu Tomatensoße (d) und Gurkensalat (25) Schokoladenpudding (l)	Vegetarisches Frühlingssoufflé (d,h,l) mit Kräuterreis (1,h) Schokoladenpudding (l)	Kartoffeleintopf (d,l) mit Geflügelwiener (7,2,3) dazu Weizenbrötchen (w1) Schokoladenpudding (l)	Blumenkohl-Käsemedaillon (1,w1,l,x) dazu Kräutersoße (1,h,w1,l) und Kartoffelpüree (l) Schokoladenpudding (l)
Freitag 19.10.2018	Gebackenes Seelachsfilet (f,w1,l,e) mit Sahnesauce (w1,l,d) Salzkartoffeln (1,h) und Blattsalat (25) Frisches Obst	Gemüse-Nudelpfanne (w1,e,d,l) und Blattsalat (25) Frisches Obst	Kartoffeltaschen (l) mit Kräutersoße (d,w1,l) dazu Blattsalat (25) Frisches Obst	Blumenkohl-Käsemedaillon (1,w1,l,x) dazu Kräutersoße (1,h,w1,l) und Kartoffelpüree (l) Frisches Obst
Samstag 20.10.2018	Ribioletta, Toskanischer Bohneneintopf (2,1,d,w1) mit Mettenden (S,2,3,25), Bauernbrot (w1,w2,w4,l) Himbeerjoghurt (l)	Ribioletta, Toskanischer Bohneneintopf (2,1,d,w1) dazu Bauernbrot (w1,w2,w4,l) Himbeerjoghurt (l)	Rote Wurst (S,R,25,3,2,7) mit Kartoffelsalat (2,1) Brötchen (w1,w2,w3) und Senf (p) Himbeerjoghurt (l)	
Sonntag 21.10.2018	Schweinefilet auf Gemüse-Pilzragout (d,w1,l) an Spätzle (w1,e) Vanille Schokoladeneis (1,l)	Buntes Kartoffelcurry (d) mit Pfirsichen Vanille 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 einsch. 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