



Speisekarte



vom 23.10.2017 bis 29.10.2017

Tag	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Wochenmenü
Montag 23.10.2017	Bratwurstschnecke (3,2) Schwein oder Geflügel mit Soße dazu Rahmgemüse (w1,l) und Kartoffelpüree (l) Miniamerikaner (w1,l,e)	Nudelauflauf mit Mozzarella (w1,e,d,l) dazu Tomatensoße (w1,d) und Blattsalat Miniamerikaner (w1,l,e)	Putenstreifen Gyros Art dazu Sauerrahmdipp (l), Kräuterreis (1,h) und Krautsalat Miniamerikaner (w1,l,e)	Champignonragout (1,l,w1) dazu Spätzle (w1,e) und Blattsalat Miniamerikaner (w1,l,e)
Dienstag 24.10.2017	Spaghetti (w1,e) Bolognese (R,d) mit geriebenem Käse (2,1,l) dazu Gurkensalat (l,p) Bananenjoghurt (l)	Couscouspfanne (w1) mit Zucchini, Auberginen, Paprika und Zwiebeln dazu Joghurt-Minz-Dipp (l) und Gurkensalat (l,p) Bananenjoghurt (l)	Spaghetti (w1,e) mit Reibekäse (1,2,l) dazu Tomatensoße (d) und Gurkensalat (l,p) Bananenjoghurt (l)	Champignonragout (1,l,w1) dazu Spätzle (w1,e) und Blattsalat Bananenjoghurt (l)
Mittwoch 25.10.2017	Karottencremesuppe (l,d) Dampfnudel (w1,e,l) mit Vanillesoße (1,l) und Zimt und Zucker	Vegetarische Lasagne (2,1,w1,e,l) dazu Blattsalat Frisches Obst	Paniertes Putenschnitzel (w1) mit Kartoffelsalat (2,1) und Blattsalat Frisches Obst	Champignonragout (1,l,w1) dazu Spätzle (w1,e) und Blattsalat Frisches Obst
Donnerstag 26.10.2017	Putengulasch mit Spirellinudeln (w1) dazu Blattsalat Kirschjoghurt (l)	Gemüseschnitzel (w1,w4) mit Kräutersoße (w1,l) dazu Reis (1,h) und Blattsalat Kirschjoghurt (l)	Fleischkäse (3,2,7,p) Schwein oder Pute (w1,e) mit Soße dazu grünen Bohnen und Kartoffelpüree (l) Kirschjoghurt (l)	Champignonragout (1,l,w1) dazu Spätzle (w1,e) und Blattsalat Kirschjoghurt (l)
Freitag 27.10.2017	gedünstetes Seelachsfilet (f) mit Gemüsesoße (l,d) und Salzkartoffeln dazu Blattsalat Frisches Obst	Geröstete Gemüsemaultaschen mit Ei (w1,e,l,d) Soße und Blattsalat Frisches Obst	Maultaschen (S,w1,e) in der Brühe dazu Kartoffelsalat (2,1) und Blattsalat Frisches Obst	Champignonragout (1,l,w1) dazu Spätzle (w1,e) und Blattsalat Frisches Obst
Samstag 28.10.2017				
Sonntag 29.10.2017				

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