



Speisekarte



vom 30.10.2017 bis 05.11.2017

Tag	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Wochenmenü
Montag 30.10.2017	Linsen (w1) mit Spätzle (w1,e) und Saitenwürstchen (2,7) Schwein oder Pute auf Wunsch Vanillejoghurt (1,I)	Orientalischer Gewürzreis mild gewürzt mit Mango, Äpfeln und Broccoli Vanillejoghurt (1,I)	Putenschnitzel paniert (w1), mit Soße und Nudelsalat (w1, I, 1) Vanillejoghurt (1,I)	
Dienstag Feiertag 31.10.2017	Wildschweinbraten (S,I) an Preiselbeersauce dazu Spätzle (w1,e) und Rosenkohl Schokoladenpudding (I)	Kürbis-Kartoffel-Ragout (w1,I) dazu Blattsalat Schokoladenpudding (I)		
Mittwoch Feiertag 01.11.2017	Hirschgulasch (d) mit Semmelknödel (I,w1,e) und Steckrübensgemüse Birne-Quitte-Mascarponecreme (I)	Rigatoni (w1) mit frischen Austerpilzen Zitronensoße (w1,I) Blattsalat Birne-Quitte-Mascarponecreme (I)		
Donnerstag 02.11.2017	Hähnchenbrust mit Rahmsauce (I), Schleifennudeln (w1) und Blattsalat Grießpudding (w1,I)	Salzkartoffeln (1,h) mit Kräuterquark (I) dazu Blattsalat Grießpudding (w1,I)	Lasagne mit roten Linsen (2,3,e,w1,I) dazu Blattsalat Grießpudding (w1,I)	
Freitag 03.11.2017	Fischstäbchen (f,w1) mit Zitronen-Joghurtmayonaise (1,e,I) dazu Kartoffel- Gurkensalat (2,1,p) Stracciatellajoghurt (I)	Omelette (I,e) mit Spinat (w1,I) und Salzkartoffeln Stracciatellajoghurt (I)	Gebackener Fleischkäse (R,S,3,2,5) mit Kartoffelsalat (1,2) und Blattsalat Stracciatellajoghurt (I)	
Samstag 04.11.2017	Deftiger Wirsingepopf mit Eblyweizen und Kaninchenfleisch (w1,d) Latte-Macchiato-Pudding (I)	Bunter Wirsingepopf mit Eblyweizen (w1,d) Latte-Macchiato-Pudding (I)	"Bauernschmaus" Kartoffeln mit Jagdwurst, Zwiebeln, Gewürzgurken und Ei (S,1,2,3,7,5,e) dazu Kopfsalat Latte-Macchiato-Pudding (I)	
Sonntag 05.11.2017	Hirschrollbraten (d) dazu Soße (I,n2,h)), Rotkohl (25) und Kartoffelklöße (2,3) Vanilleeis (I)	Tagliatelle (w1,e) an Pfifferlingrahm (I) dazu bunter Blattsalat Vanilleeis (I)		

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