



vom 12.11.2018 bis 18.11.2018

Tag	Menü 1	Menü 2	Menü 3	<i>Wochenmenü</i>
Montag 12.11.2018	Geflügelbratwurst (G,2,3,7) mit Bratensoße, dazu Sauerkraut und Kartoffelpüree (I) Frisches Obst	Gebratener Reis (e,h) mit Wokgemüse (2,h,v) Frisches Obst	Königsberger Klopse (25,e)Schw. od. Gefl. nach Wunsch mit Sahnesoße (w1.I), Salzkartoffeln und Karottensalat (2,3) Frisches Obst	Geflügelfleischkäse (G,3,2,7) mit Kartoffelpüree (I) dazu Karottengemüse Frisches Obst
Dienstag 13.11.2018	Rindergulasch mit Gemüse (d) (Champignon, Karotten, Sellerie, Lauch) dazu Hörnchennudeln (w1,e) Obstsalat	Vegetarisch gefüllte Paprika (w1,e,h,d,p) mit Tomatensoße (w1) dazu Kräuterreis (I) Obstsalat	Blumenkohl mit Geflügelschinken und Käse (2,3,7,I,w1) überbacken, dazu Petersilienkartoffeln (I) Obstsalat	Geflügelfleischkäse (G,3,2,7) mit Kartoffelpüree (I) dazu Karottengemüse Obstsalat
Mittwoch 14.11.2018	Rinderbraten mit Erbsengemüse (d) dazu Kartoffeltaler (1,w1) Ananaskompott	Blumenkohl-Käse-Medaillon (1,w1,I) mit Tomatensoße (d,) und Kartoffelpüree (I) Ananaskompott	Lasagne mit Rinderhackfleisch (w1,I,e) dazu Blattsalat (25) Ananaskompott	Geflügelfleischkäse (G,3,2,7) mit Kartoffelpüree (I) dazu Karottengemüse Ananaskompott
Donnerstag 15.11.2018	Kohlrabicremesuppe (I,d) Apfelstrudel(e,I,w1) mit Vanillesoße (1,I)	Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung (I) auf Ratatouille (d) Aprikosenjoghurt (I)	Paniertes Putenschnitzel (w1) dazu Karottengemüse und Kartoffelpüree (I) Aprikosenjoghurt (I)	Geflügelfleischkäse (G,3,2,7) mit Kartoffelpüree (I) dazu Karottengemüse Aprikosenjoghurt (I)
Freitag 16.11.2018	Gebackenes Seelachsfilet (f,w1) mit Remouladensoße (1,5,w1,e) dazu Kartoffel - Gurkensalat (2,25) Waldbeerenjoghurt (I,25)	Penne (w1) mit Gemüsebolognese (d) dazu Reibekäse (I) und Blattsalat Waldbeerenjoghurt (I,25)	Hacksteak (R,w1,e,d,p) dazu Tomaten - Basilikum - Soße (w1,d) mit Reis (1,h) und Blattsalat (25) Waldbeerenjoghurt (I,25)	Geflügelfleischkäse (G,3,2,7) mit Kartoffelpüree (I) dazu Karottengemüse Waldbeerenjoghurt (I,25)
Samstag 17.11.2018				
Sonntag 18.11.2018				

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= enth. Haselnüsse, n3= enth. Walnüsse, n4= ent. Cashew-Kerne, n5= ent. Pecanüsse, n6= enth. Paranüsse, n7= enth. Pistazien, n8= enth. Macadamianüsse, n9= enth. Queensländnüsse, 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