



# Speisekarte



vom 18.11.2019 bis 24.11.2019

Tag	Menü 1	Menü 2	Menü 3
Montag 18.11.2019	Hackfleischsoße vom Rind (w1) mit Spiralnudeln (w1,e) und Blattsalat(25) Stracciatellajoghurt (l)	Blumenkohl-Broccoli-Gemüse mit Käsesoße (2,1,w1,l) dazu Petersilienkartoffeln (l) Stracciatellajoghurt (l)	Bunter Kartoffelgratin (w1,e,l,d) dazu Blattsalat Stracciatellajoghurt (l)
Dienstag 19.11.2019	Hähnchenschlegel mit Soße dazu Kräuterkartoffeln und Karottensalat Vanillepudding (l)	Sojageschnitzeltes (h) mit Champignons und Karotten dazu Dampfpreis (1,h) Vanillepudding (l)	Gebrannte Grießsuppe (d,w1) Ofenschlupfer (e,l,w1) mit Vanillesoße (1,l)
Mittwoch 20.11.2019	Fleischkäse (3,2,7,p) Schwein oder Pute dazu Rahmkohlrabi (l) und Kartoffelpüree (l) Frischobst	Curry mit roten Linsen, Kartoffeln und Chinakohl (d) Frischobst	Hamburger (R,p) mit Tomate und Gurke im Brötchen (w1), dazu Ketchup (25) Pommes auf Wunsch zum selber backen Frischobst
Donnerstag 21.11.2019	Geflügelbratwurst (2,3,7) mit Soße, Mischgemüse und Salzkartoffeln Himbeerjoghurt (l)	Käsespätzle (w1, l, e) mit Röstzwiebeln (w1) dazu Blattsalat (25) Himbeerjoghurt (l)	Hühnerfrikassee (1,d,h,l,w1) mit Butterreis (l) dazu Rote Beete Salat Himbeerquark (l)
Freitag 22.11.2019	Gebratenes Seelachsfilet (w1,f) mit Sahnesoße (l), Petersilienkartoffeln (1,h) und Gurkensalat (p) Frischobst	Putensteak (G) in Rahmsauce (l) dazu Kräuterkartoffel (1,h) und Blattsalat Frischobst	Ravioli mit Gemüsefüllung (e,w1) dazu Tomatensoße (w1,d) und Blattsalat (25) Frischobst
Samstag 23.11.2019			
Sonntag 24.11.2019			

**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