



Speisekarte



vom 26.11.2018 bis 02.12.2018

Tag	Menü 1	Menü 2	Menü 3	<i>Wochenmenü</i>
Montag 26.11.2018	Linsen (w1) mit Spätzle (w1,e) und Saitenwürstchen (2,3,7) Schwein oder Pute auf Wunsch Vanillejoghurt (1,l)	Orientalischer Gewürzreis mild gewürzt mit Mango, Äpfeln und Broccoli Vanillejoghurt (1,l)	Putenschnitzel paniert (G,w1), und Mischgemüse und Salzkartoffeln (w1, l, 1) Vanillejoghurt (1,l)	Penne (w1), Tomatensoße (d) dazu Reibekäse (1,l) und Blattsalat (25) Vanillejoghurt (1,l)
Dienstag 27.11.2018	Champignoncremesuppe (l,d) Quarkauflauf (1,w1,l,e) mit Waldbeerenkompott	Rahmkohlrabi (l,w1) dazu Flädle (w1,e,l) Frisches Obst	Geflügelfleischklößchen (w1,e,d) mit Tomatensoße (d) dazu Kräuterreis (1,h) und Salat (25) Frisches Obst	Penne (w1), Tomatensoße (d) dazu Reibekäse (1,l) und Blattsalat (25) Frisches Obst
Mittwoch 28.11.2018	Schinkennudeln mit Putenschinken (G,3,2,10,w1,e) und Tomatensoße (d), Eisbergsalat (25,2,3) Apfelmus (3)	Rigatoni (w1) mit frischen Austernpilzen Zitronensoße (w1,l) und Rucola Apfelmus (3)	Chili con Carne vom Rind mit Paprika, Mais und Kidneybohnen dazu Brötchen (w1,w2,w3) Apfelmus (3)	Penne (w1), Tomatensoße (d) dazu Reibekäse (1,l) und Blattsalat (25) Apfelmus (3)
Donnerstag 29.11.2018	Rinderrahmgeschnetzeltes (l) dazu Kartoffelpüree (l) und Karottensalat (25,2,3) Grießpudding (w1,l)	Salzkartoffeln (1,h) mit Kräuterquark (l) dazu Blattsalat (25) Grießpudding (w1,l)	Lasagne mit roten Linsen (2,3,e,w1,l) dazu Blattsalat (25) Grießpudding (w1,l)	Penne (w1), Tomatensoße (d) dazu Reibekäse (1,l) und Blattsalat (25) Grießpudding (w1,l)
Freitag 30.11.2018	Fischstäbchen (f,w1) mit Zitronenjoghurt-mayonaise (1,e,l) dazu Kartoffel- Gurkensalat (25,1,2,p) Stracciatellajoghurt (l)	Teigtaschen gefüllt mit Ricotta und Spinat (w1,e,l) dazu fruchtige Tomatensoße (w1,d) und Blattsalat (25) Stracciatellajoghurt (l)	Gebackener Fleischkäse (S,2,3,7,25) mit Soße dazu Kartoffelsalat (2,3) und Blattsalat (25) Stracciatellajoghurt (l)	Penne (w1), Tomatensoße (d) dazu Reibekäse (1,l) und Blattsalat (25) Stracciatellajoghurt (l)
Samstag 01.12.2018	Pichelsteiner Eintopf aus Wurzelgemüse, mit Wirsing, (d) Rind- und Schweinefleisch und Bauernbrot (w1,w2,w4,l,b,h) Latte-Macchiato-Pudding (l)	Pichelsteiner Eintopf mit Wurzelgemüse, mit Wirsing (d), und weißen Bohnen dazu Bauernbrot (w1,w2,w4,l,b,h) Latte-Macchiato-Pudding (l)	"Bauernschmaus" Kartoffeln mit Jagdwurst, Zwiebeln, Gewürzgurken und Ei (S,7,2,3,25,p,e) dazu Kopfsalat (25) Latte-Macchiato-Pudding (l)	
Sonntag 02.12.2018	Schweinebraten mit Rosenkohl und Kartoffelkroketten (l) Schokoladeneis (l)	Gemüsenudeln (e,w1,d) mit gebackenem Camembert (w1,l) dazu Preiselbeeren Schokoladeneis (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 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