



Speisekarte



Dienste für Menschen

vom 27.11.2017 bis 03.12.2017

Tag	Menü 1	Menü 2	Menü 3	<u>Wochenmenü</u>
Montag 27.11.2017	Fleischkäse (S,2,3) Schwein oder Geflügel nach Wunsch mit Erbsen-Möhrengemüse und Kartoffelpüree (l) Erdbeerjoghurt (l)	Gemüsefrikadelle (w1,e) dazu Schwenkkartoffeln und Tzatziki (l) Erdbeerjoghurt (l)	Balkantopf vom Rind (R,3,2,7) Zwiebeln und Paprika dazu Reis (1,h) und Blattsalat Erdbeerjoghurt (l)	Tagessuppe Pfannkuchen Natur (e,l,w1) mit Zimt-Zucker dazu Apfelmus (3)
Dienstag 28.11.2017	Linsen (w1) mit Spätzle (e,w1) und Saitenwürstchen (3,2,7,p) Pute oder Schwein nach Wunsch Obstsalat (6)	Kartoffel-Zucchini-Auflauf (2,1,e,l) dazu Soße und bunter Blattsalat Obstsalat (6)	Hähnchennuggets (w1,e,l) mit Soße dazu Kräuterreis (1,h) und Blattsalat Obstsalat (6)	Tagessuppe Pfannkuchen Natur (e,l,w1) mit Zimt-Zucker dazu Apfelmus (3)
Mittwoch 29.11.2017	Dampfnudel (w1,l,e) mit Vanillesoße (1,l) Bananenjoghurt(l)	Vegetarisches Chili con Carne mit Paprika, Mais und Kidneybohnen dazu ein Brötchen (w1,w2,w3) Bananenjoghurt (l)	Putengulasch (G,w1,l), dazu Butterreis (l) und Blattsalat Bananenjoghurt (l)	Tagessuppe Pfannkuchen Natur (e,l,w1) mit Zimt-Zucker dazu Apfelmus (3)
Donnerstag 30.11.2017	Geflügelbratwurst (p,3) mit Sauerkraut und Salzkartoffeln Vanillepudding (1,l)	Bunte Nudeln (e, w1) mit Käsesoße (2,1,w1,l) dazu Blattsalat mit Tomate Vanillepudding (1,l)	Gemüseintopf mit kleinen Maultaschen (S,w1,e,d) Vanillepudding (1,l)	Tagessuppe Pfannkuchen Natur (e,l,w1) mit Zimt-Zucker dazu Apfelmus (3)
Freitag 01.12.2017	Gebackenes Seelachsfilet (f,w1) mit Remouladensoße (1,5,e,w1,p), Salzkartoffeln (1,l) und Blattsalat Frisches Obst	Rahmspinat (1,w1,h,d,l) mit Omelette (e,l) und Salzkartoffeln (1,l) Frisches Obst	Rindfleischfrikadelle (w1,e) mit Rahmsoße (w1) dazu Apfelrotkraut(25) und Kartoffelpüree (l) Frisches Obst	Tagessuppe Pfannkuchen Natur (e,l,w1) mit Zimt-Zucker dazu Apfelmus (3)
Samstag 02.12.2017				
Sonntag 03.12.2017				

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 Salatsößen werden auf Grundlage von Essig und Öl hergestellt und enthalten folgende Allergene und Zusatzstoffe: p

S= Schweinefleisch, R= Rindfleisch, G= Geflügel