



# Speisekarte



vom 28.01.2019 bis 03.02.2019

Tag	Menü 1	Menü 2	Menü 3	<i>Wochenmenü</i>
Montag 28.01.2019	Tortellini mit Fleischfüllung (R,w1,w5,e,l) Tomatensoße, Gurkensalat (25,p) Frisches Obst	Vegetarische Tortellini (w1,e,l) dazu Tomatensoße (w1,d) und Gurkensalat (25,p) Frisches Obst	Schweinefleischstreifen in Rahmsoße (l) dazu Kartoffelpüree (l) und Gurkensalat (25,p) Frisches Obst	Geflügelwiener (2,3,7) dazu Kartoffelpüree (l) und Erbsen-Möhrengemüse
Dienstag 29.01.2019	Buchstabensuppe (w1,e,d) Kaiserschmarrn (w1,e,l) mit Zimt-Zucker dazu Apfelmus (3)	Blumenkohl im Backteig (w1,e) mit Remouladensoße (1,5,e,p,w1) und Salzkartoffeln (1,h) Karamellpudding (l)	Spaghetti (w1) mit Tomatensoße (d) Reibekäse (l) dazu Blattsalat Karamellpudding (l)	Geflügelwiener (2,3,7) dazu Kartoffelpüree (l) und Erbsen-Möhrengemüse
Mittwoch 30.01.2019	Schweineschnitzel paniert (w1) Rahmwirsing (w1,l) und Salzkartoffeln (1,h) Waldbeeryoghurt (1,l)	Käsespätzle (l,e,w1) mit Röstzwiebeln und Blattsalat Waldbeeryoghurt (1,l)	Gemüsepfanne (h) mit Paprika, Möhren und Hähnchenstreifen dazu Lockennudeln (w1) Waldbeeryoghurt (1,l)	Geflügelwiener (2,3,7) dazu Kartoffelpüree (l) und Erbsen-Möhrengemüse
Donnerstag 31.01.2019	Fleischbällchen (w1,e,d) Schwein o. Geflügel auf Wunsch, Champignonsoße (l) dazu Reis (1,h) und Bohnensalat (25) Sahnepudding (l)	Backerbsensuppe Grießbrei (w1, l) Pflirsichkompott	Spinat- Nudelauflauf (w1,l,e) mit Blattsalat (25) Sahnepudding (l)	Geflügelwiener (2,3,7) dazu Kartoffelpüree (l) und Erbsen-Möhrengemüse
Freitag 01.02.2019	Buntbarsch natur (f) in Kräutersoße (w1,l) mit Salzkartoffeln (1,h) und Karottensalat (3,2,25) Frisches Obst	Gemüseragout mit Spiralnudeln (w1,e,l) und Blattsalat (25,p) Frisches Obst	Currywurst von Geflügelbratwurst (1,3,7,25,p,d) mit Brötchen (w1,w3) und Karottensalat (25,3,2) Frisches Obst	Geflügelwiener (2,3,7) dazu Kartoffelpüree (l) und Erbsen-Möhrengemüse
Samstag 02.02.2019	Kartoffeleintopf mit Wurzelgemüse (l,d) dazu Bockwurst (S,R,25,2,3,7) und Brot (a1,1,h) Rote Grütze mit Vanillesoße (1,l)	Gefüllte Zucchini (w1,l) dazu Reis (1,h) und Tomatensoße (d,w1) Rote Grütze mit Vanillesoße (1,l)	Kartoffeleintopf mit Wurzelgemüse (l,d) und gebratenem Ei (e) dazu Brot (a1,1,h) Rote Grütze mit Vanillesoße (1,l)	
Sonntag 03.02.2019	Sauerbraten (R) mit Rotkohl (2,25) und Kartoffelklößen (3,2,x) Vanilleeis (1,l)		Gratinierter Chicoree (1,w1,l) mit Petersilienkartoffeln (l) Karottensalat (2,3,25) Vanilleeis (1,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