



Speisekarte



vom 29.01.2018 bis 04.02.2018

Tag	Menü 1	Menü 2	Menü 3	<i>Wochenmenü</i>
Montag 29.01.2018	Kräutercremesuppe (l) Gebackene Schupfnudeln (w1,e) dazu Apfelmus (3) mit Zimt und Zucker	Maccaroni (w1,e) mit Tomatensoße (d) und Reibekäse (1,2,l) dazu Blattsalat Mandarinenquark (l)	Cevapcici (R,e) mit Ajvar und Kräuterreis (1,h) dazu Krautsalat Mandarinenquark (l)	Geflügelwiener (2) mit Kartoffelpüree (l) dazu Gemüsesticks Mandarinenquark (l)
Dienstag 30.01.2018	Geflügelbratwurstschnecke (25,3) dazu Rahmkohlrabi (l,w1,d) und Salzkartoffeln Pfirsichjoghurt (l)	Buntes Kartoffelgemüse (d) dazu Kräutersoße (w1,l) und Blattsalat Pfirsichjoghurt (l)	Gebackener Seelachs (f,w1) mit Remoulade (e,p) dazu Salzkartoffeln und Blattsalat Pfirsichjoghurt (l)	Geflügelwiener (2) mit Kartoffelpüree (l) dazu Gemüsesticks Pfirsichjoghurt (l)
Mittwoch 31.01.2018	Tomatencremesuppe (w1,l,d) Fluffies (l,e,w1) mit Apfelmus (3) und Zimt-Zucker	Blumenkohl-Käsemedaillon (1,w1,l,x) mit Rahmspinat (1,w1,h,l) dazu Petersilienkartoffeln (l) Frisches Obst	Geflügelfleischküchle(w1,e) mit Rahmsoße (l) dazu Spiralnudeln (w1,e) und Gurkensalat (p) Frisches Obst	Geflügelwiener (2) mit Kartoffelpüree (l) dazu Gemüsesticks Frisches Obst
Donnerstag 01.02.2018	Hähnchencordonbleu (G,2,3,1,w1,l) dazu Bratensoße mit Möhrchengemüse und Kartoffelpüree (l) Vanillepudding (1,l)	Französische Gemüsepfanne (d) dazu Kräuterreis (1,h) und Zupfsalat Vanillepudding (1,l)	Schinkennudeln mit Putenschinken (3,2,7,w1,e) dazu Tomatensoße (d), Eisbergsalat Vanillepudding (1,l)	Geflügelwiener (2) mit Kartoffelpüree (l) dazu Gemüsesticks Vanillepudding (1,l)
Freitag 02.02.2018	Gedünstetes Seelachsfilet (f) dazu ZucchiniGemüse provençal (d) und Salzkartoffeln (1,h) Kirschgoghurt (l)	Gemüseaultaschen (w1,e,l,d) in der Brühe dazu Kartoffelsalat (1,2) und Blattsalat Kirschgoghurt (l)	Maultaschen (S,w1,e,l,d) in der Brühe dazu Kartoffelsalat (2,1) und Blattsalat Kirschgoghurt (l)	Geflügelwiener (2) mit Kartoffelpüree (l) dazu Gemüsesticks Kirschgoghurt (l)
Samstag 03.02.2018				
Sonntag 04.02.2018				

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= 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