



Speisekarte



vom 10.12.2018 bis 16.12.2018

Tag	Menü 1	Menü 2	Menü 3	<i>Wochenmenü</i>
Montag 10.12.2018	Schinkenkraut (S,2,3,7) dazu Schupfnudeln (w1,e) Pfersichkompott	Vegetarisch gefüllte Paprika (w1,e,h,d,p) mit Tomatensoße (w1) dazu Curryreis (l) Pfersichkompott	Penne (w1) mit Lachssahnesoße (f,w1,l,d) dazu Blattsalat Pfersichkompott	Blumenkohl-Käsemedaillon (1,w1,l,x) dazu Kräutersoße (1,h,w1,l) und Kartoffelpüree (l) Pfersichkompott
Dienstag 11.12.2018	Kürbiscrèmesuppe (l,d) Pfannkuchen natur (w1,e,l) mit Vanillesoße (1,l)	Breite Bandnudeln (w1,e) mit Gorgonzola-Soße (w1,n3,l) dazu Blattsalat (25) Apfelmus (3,25)	Würstchengulasch (G,25,p,3) mit Maccaroni (e,w1) und Blattsalat (25) Apfelmus (3,25)	Blumenkohl-Käsemedaillon (1,w1,l,x) dazu Kräutersoße (1,h,w1,l) und Kartoffelpüree (l) Apfelmus (3,25)
Mittwoch 12.12.2018	Fleischkühle vom Rind (e,w1,25) dazu Rahmhöhrengemüse (l,w1,d) und Kartoffelpüree (l) Erdbeerjoghurt (l)	Spaghetti (w1,e) mit Spinat- Frischkäsesoße (w1,l) dazu Eisbergsalat Erdbeerjoghurt (l)	Asiatisches Putenragout (h,l) mit Mie- Nudeln (e,w1), dazu Blattsalat (25) Erdbeerjoghurt (l)	Blumenkohl-Käsemedaillon (1,w1,l,x) dazu Kräutersoße (1,h,w1,l) und Kartoffelpüree (l) Erdbeerjoghurt (l)
Donnerstag 13.12.2018	Kartoffeleintopf (d,l) mit Geflügelwiener (7,2,3) dazu Weizenbrötchen (w1,w3) Schokoladenpudding (l)	Vegetarisches Frühlingssoufflé (d,h,l) mit Kräuterreis (1,h) Schokoladenpudding (l)	Gebackenes Seelachsfilet (f,w1,l,e) mit Remouladen- soße (1,5,e ,w1,p), Kartoffelsalat (2) und Blattsalat (25) Schokoladenpudding (l)	Blumenkohl-Käsemedaillon (1,w1,l,x) dazu Kräutersoße (1,h,w1,l) und Kartoffelpüree (l) Schokoladenpudding (l)
Freitag 14.12.2018	Spaghetti (w1) mit Meeresfrüchten (w1,d,k,m) und Blattsalat (25) Frisches Obst	Kartoffeltaschen (l) mit Kräutersoße (d,w1,l) dazu Blattsalat (25) Frisches Obst	Geflügelkebab (d) dazu Dip (25,l), Reis (1,h) und Blattsalat Frisches Obst	Blumenkohl-Käsemedaillon (1,w1,l,x) dazu Kräutersoße (1,h,w1,l) und Kartoffelpüree (l) Frisches Obst
Samstag 15.12.2018	Ribioletta, Toskanischer Bohneneintopf (2,1,d,w1) mit Mettenden (S,2,3,25), Bauernbrot (w1,w2,w4,l) Himbeerjoghurt (l)	Rote Wurst (S,R,25,3,2,7) mit Kartoffelsalat (2,1) Brötchen (w1,w2,w3) und Senf (p) Himbeerjoghurt (l)	Ribioletta, Toskanischer Bohneneintopf (2,1,d,w1) dazu Bauernbrot (w1,w2,w4,l) Himbeerjoghurt (l)	
Sonntag 16.12.2018	Schweinefilet auf Gemüse-Pilzragout (d,w1,l) an Spätzle (w1,e) Vanille Schokoladeneis (1,l)		Buntes Kartoffelcurry (d) mit Pfirsichen Vanille Schokoladeneis (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 einschli. 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