



Speisekarte



vom 17.12.2018 bis 23.12.2018

Tag	Menü 1	Menü 2	Menü 3	<i>Wochenmenü</i>
Montag 17.12.2018	Hackfleischsoße vom Rind (w1) mit Spiralnudeln (w1,e) und Blattsalat(25) Stracciatellajoghurt (l)	Blumenkohl-Broccoli-Gemüse mit Käsesoße (2,1,w1,l) dazu Petersilienkartoffeln (l) Stracciatellajoghurt (l)	Bunter Kartoffelgratin (w1,e,l,d) dazu Blattsalat Stracciatellajoghurt (l)	Geflügelwiener (2,3,7) mit Kartoffelpüree (l) dazu Erbsen-Möhrengemüse
Dienstag 18.12.2018	Gebrannte Grießsuppe (d,w1) Ofenschlupfer (e,l,w1) mit Vanillesoße (1,l)	Sojageschnitzeltes (h) mit Champignons und Karotten dazu Dampfreis (1,h) Karamellpudding (l)	Hähnchenschlegel mit Soße dazu Kräuterkartoffeln und Karottensalat (2,3) Karamellpudding (l)	Geflügelwiener (2,3,7) mit Kartoffelpüree (l) dazu Erbsen-Möhrengemüse
Mittwoch 19.12.2018	Gemüseintopf mit kleinen Maultaschen (d,S,w1,l,e) Apfelkompott (3)	Curry mit roten Linsen, Kartoffeln und Chinakohl (d) Apfelkompott (3)	Fleischkäse (3,2,7,p) Schwein oder Pute dazu Rahmkohlrabi (l) und Kartoffelpüree (l) Apfelkompott (3)	Geflügelwiener (2,3,7) mit Kartoffelpüree (l) dazu Erbsen-Möhrengemüse
Donnerstag 20.12.2018	Hühnerfrikassee (1,d,h,l,w1) mit Erbsen und Karotten dazu Butterreis (l) Himbeerjoghurt (l)	Käsespätzle (w1, l, e) mit Soße und Röstzwiebeln (w1) dazu Blattsalat (25) Himbeerjoghurt (l)	Hamburger (R,p),Tomate, Gurke im Brötchen (w1), Ketchup (25) auf Wunsch: Pommes frites z. Selberbacken Himbeerjoghurt (l)	Geflügelwiener (2,3,7) mit Kartoffelpüree (l) dazu Erbsen-Möhrengemüse
Freitag 21.12.2018	Gebackenes Seelachsfilet (f,w1) mit Remouladensoße (w1,l) dazu Salzkartoffeln (1,h) und Blattsalat (25) Frisches Obst	Ravioli mit Gemüsefüllung (e,w1) dazu Tomatensoße (w1,d) und Blattsalat (25) Frisches Obst	Putenschnitzel mit Rahmsoße (l), Buttererbsen (l) und Kräutereis (l) Frisches Obst	Geflügelwiener (2,3,7) mit Kartoffelpüree (l) dazu Erbsen-Möhrengemüse
Samstag 22.12.2018				
Sonntag 23.12.2018				

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= enth. 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