



Speisekarte



vom 24.12.2018 bis 30.12.2018

Tag	Menü 1	Menü 2	Menü 3
Montag Heiligabend 24.12.2018	Kerbelcremesuppe (l,d) Milchreis (l) mit Zimt und Zucker dazu Kirschlorbeer	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 (25) Erdbeerjoghurt (l)
Dienstag 1. Weihn.tag 25.12.2018	Linsen (w1) mit Spätzle (e,w1) und Saiten- wurstchen (3,2,7,p) Pute od. Schwein nach Wunsch Obstsalat	Kartoffel-Zucchini-Auflauf (2,1,e,l) dazu Soße und bunter Blattsalat (25) Obstsalat	Hähnchennuggets (w1,e,l) mit Schaschliksoße, dazu Kräuterreis (1,h) und Blattsalat (25) Obstsalat
Mittwoch 2. Weihn.tag 26.12.2018	Fleischkäse (S,2,3) Schwein od. Geflügel nach Wunsch mit Erbsen-Möhrengemüse und Kartoffelpüree (l) Vanillepudding (1,l)	Vegetarisches Chili con Carne mit Paprika, Mais und Kidneybohnen dazu ein Brötchen (w1,w2,w3) Vanillepudding (1,l)	Putengulasch (G,w1,l), dazu Butterreis (l) und Blattsalat (25) Vanillepudding (1,l)
Donnerstag 27.12.2018	Geflügelbratwurst (7,25,p,3) mit Bohnengemüse (d) Bratensauce und Salzkartoffeln Bananenjoghurt (l)	Bunte Nudeln (w1) mit Käsesauce (l) dazu Blattsalat Bananenjoghurt (l)	Grießbrei (w1,l) mit Zwetschgenkompott Bananenjoghurt (l)
Freitag 28.12.2018	Gebackenes Seelachsfilet (f,w1) mit Remouladen- sauce (1,5,e,w1,p), Kartoffelsalat (1,2) und Blattsalat (25) Frisches Obst	Rahmspinat (1,w1,h,d,l) mit Omelette (e,l) und Salzkartoffeln (1,l) Frisches Obst	Rindfleischfrikadelle (w1,e) mit Rahmsauce dazu Reisnudeln (w1) und Mischgemüse Frisches Obst
Samstag 29.12.2018	Deftiger Eintopf mit Hähnchenfleisch, Nudeln Karotten, Erbsen und Sellerie (G,w1,e,d) Grießpudding (w1,l) mit Fruchtsoße	Nudeleintopf mit weißen Bohnen, (w1,e,d) dazu Vollkornbrötchen (w1,w2,w4,w5,h,c) Grießpudding (w1,l) mit Fruchtsoße	Kartoffelrösti mit Schinken, Tomaten und Käse (l,S,2,3,1,7,w1) überbacken dazu Blattsalat (25) Grießpudding (w1,l) mit Fruchtsoße
Sonntag 30.12.2018	Putenmedaillons (w1), Rahmchampignons (1,w1,h,l), Leipziger Allerlei und Knöpfle (w1,w5,e) Vanille Kirscheis (1,l)	Gnocchi (d,w1,l) mit Kürbisragout (w1,e,l) dazu Feldsalat (25) Vanille Kirscheis (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 Salatsoßen werden auf Grundlage von Essig und Öl hergestellt und enthalten folgende Allergene und Zusatzstoffe: p

S= Schweinefleisch, R= Rindfleisch, G= Geflügel