



Speisekarte

dfm
Dienste für Menschen

vom 04.02.2019 bis 10.02.2019

Tag	Menü 1	Menü 2	Menü 3	<i>Wochenmenü</i>
Montag 04.02.2019	Schinkenkraut (S,2,3,7) dazu Schupfnudeln (w1,e) Pfirsichkompott	Vegetarisch gefüllte Paprika (w1,e,h,d,p) mit Tomatensoße (w1) dazu Curryreis (l) Pfirsichkompott	Penne (w1) mit Lachssahnesoße (f,w1,l,d) dazu Blattsalat Pfirsichkompott	Blumenkohl-Käsemedaillon (1,w1,l,x) dazu Kräutersoße (1,h,w1,l) und Kartoffelpüree (l)
Dienstag 05.02.2019	Kürbiscremesuppe (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)
Mittwoch 06.02.2019	Fleischküchle vom Rind (e,w1,25) dazu Rahmhöhrengemüse (l,w1,d) und Kartoffelpüree (l) Erdbeeryoghurt (l)	Spaghetti (w1,e) mit Spinat- Frischkäsesoße (w1,l) dazu Eisbergsalat Erdbeeryoghurt (l)	Asiatisches Putenragout (h,l) mit Mie- Nudeln (e,w1), dazu Blattsalat (25) Erdbeeryoghurt (l)	Blumenkohl-Käsemedaillon (1,w1,l,x) dazu Kräutersoße (1,h,w1,l) und Kartoffelpüree (l)
Donnerstag 07.02.2019	Kartoffeleintopf (d,l) mit Geflügelwienener (7,2,3) dazu Weizenbrötchen (w1) Schokoladenpudding (l)	Vegetarisches Frühlingsschüssel (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)
Freitag 08.02.2019	Spaghetti (w1) mit Carbonarasoße (w1,d,l,G,2,3,7) 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)
Samstag 09.02.2019	Ribioletta, Toskanischer Bohneneintopf (2,1,d,w1) mit Mettenden (S,2,3,25), Bauernbrot (w1,w2,w4,l) Himbeeryoghurt (l)	Ribioletta, Toskanischer Bohneneintopf (2,1,d,w1) dazu Bauernbrot (w1,w2,w4,l) Himbeeryoghurt (l)	Rote Wurst (S,R,25,3,2,7) mit Kartoffelsalat (2,1) Brötchen (w1,w2,w3) und Senf (p) Himbeeryoghurt (l)	
Sonntag 10.02.2019	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