



# Speisekarte



vom 11.02.2019 bis 17.02.2019

Tag	Menü 1	Menü 2	Menü 3	<i>Wochenmenü</i>
Montag 11.02.2019	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)	Tagessuppe Pfannkuchen (w1,e,l) mit Zimt-Zucker dazu Apfelmus (3)
Dienstag 12.02.2019	Gebrannte Grießsuppe (d,w1) Ofenschlupfer (e,l,w1) mit Vanillesoße (1,l)	Sojageschnetztes (h) mit Champignons und Karotten dazu Dampfreis (1,h) Karamellpudding (l)	Hähnchenschlegel mit Soße dazu Kräuterkartoffeln und Karottensalat Karamellpudding (l)	Tagessuppe Pfannkuchen (w1,e,l) mit Zimt-Zucker dazu Apfelmus (3)
Mittwoch 13.02.2019	Gebackenes Seelachsfilet (f,w1) mit Remouladensoße (1,5,e,w1,p), Salzkartoffeln und Blattsalat (25) 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)	Tagessuppe Pfannkuchen (w1,e,l) mit Zimt-Zucker dazu Apfelmus (3)
Donnerstag 14.02.2019	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)	Geflügelbratwurst (2,3,7) mit Soße, Mischgemüse und Salzkartoffeln Himbeerjoghurt (l)	Tagessuppe Pfannkuchen (w1,e,l) mit Zimt-Zucker dazu Apfelmus (3)
Freitag 15.02.2019	gedünstetes Seelachsfilet (F) mit Gemüsesoße (l,w1,d) und Salzkartoffeln dazu Blattsalat (25) Schokopudding (l)	Geröstete Gemüsemaultaschen mit Ei (w1,e,l,d) Soße und Blattsalat (25) Schokopudding (l)	Maultaschen (S,w1,e,d) in der Brühe dazu Kartoffelsalat (2,1) und Blattsalat (25) Schokopudding (l)	Tagessuppe Pfannkuchen (w1,e,l) mit Zimt-Zucker dazu Apfelmus (3)
Samstag 16.02.2019				
Sonntag 17.02.2019				

**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