



# Speisekarte



vom 18.02.2019 bis 24.02.2019

Tag	Menü 1	Menü 2	Menü 3	<i>Wochenmenü</i>
Montag 18.02.2019	Kerbelcremesuppe (d,l) Milchreis (l) mit Zimt und Zucker dazu Kirschoße	Gemüsefrikadelle (w1,e) dazu Schwenkkartoffeln und Tzatziki (l) Erdbeerrjoghurt (l)	Balkantopf vom Rind (R,3,2,7) Zwiebeln und Paprika dazu Reis (1,h) und Blattsalat (25) Erdbeerrjoghurt (l)	Maultaschen vegetarisch in der Brühe (w1,e,d) dazu Kartoffelsalat (2) und Blattsalat (25) Erdbeerrjoghurt (l)
Dienstag 19.02.2019	Linzen (w1) mit Spätzle (e,w1) und Saiten- würstchen (3,2,7,p) Pute od. Schwein nach Wunsch Frisches Obst	Kartoffel-Zucchini-Auflauf (2,1,e,l) dazu Soße und bunter Blattsalat (25) Frisches Obst	Hähnchennuggets (w1,e,l) mit Schaschliksoße, dazu Kräuterreis (1,h) und Blattsalat (25) Frisches Obst	Maultaschen vegetarisch in der Brühe (w1,e,d) dazu Kartoffelsalat (2) und Blattsalat (25) Frisches Obst
Mittwoch 20.02.2019	Fleischkäse (S,2,3) Schwein od. Geflügel nach Wunsch mit Erbsen-Möhrengemüse und Kartoffelpüree (l) Vanillepudding (1,l)	Vegetarisches Chili sin 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)	Maultaschen vegetarisch in der Brühe (w1,e,d) dazu Kartoffelsalat (2) und Blattsalat (25) Vanillepudding (1,l)
Donnerstag 21.02.2019	Geflügelbratwurst (7,25,p,3) mit Bohnengemüse (d) und Salzkartoffeln Bananenjoghurt (l)	Bunte Nudeln (w1) mit Käsesoße (l) dazu Blattsalat Bananenjoghurt (l)	Ravioli mit Rindfleischfüllung (R,w1,e,l) mit Tomatensoße dazu Blattsalat Bananenjoghurt (l)	Maultaschen vegetarisch in der Brühe (w1,e,d) dazu Kartoffelsalat (2) und Blattsalat (25) Bananenjoghurt (l)
Freitag 22.02.2019	Gebackenes Seelachsfilet (f,w1) mit Remouladen- soße (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 Rahmsoße dazu Reismudeln (w1) und Mischgemüse Frisches Obst	Maultaschen vegetarisch in der Brühe (w1,e,d) dazu Kartoffelsalat (2) und Blattsalat (25) Frisches Obst
Samstag 23.02.2019	Deftiger Eintopf mit Hähnchenfleisch, Nudeln Karotten, Erbsen und Sellerie (G,w1,e,d) Grießpudding (w1,l) mit Fruchtsoße	Schinken, Tomaten und Käse (l,S,2,3,1,7,w1) überbacken dazu Blattsalat (25) Grießpudding (w1,l) mit Fruchtsoße	Nudeleintopf mit weißen Bohnen, Karotten, Erbsen und Sellerie (w1,e,d) dazu Vollkornbrötchen (w1,w2,w4,w5,h,c) Grießpudding (w1,l) mit Fruchtsoße	
Sonntag 24.02.2019	Putenmedaillons (w1) mit Rahmchampignons (1,w1,h,l) dazu Leipziger Allerlei und Knöpfe (w1,w5,e) Vanille Kirscheis (1,l)		Champignonragout (d,w1,l) mit Semmelknödel (w1,e,l) dazu Blattsalat (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 Salatsößen werden auf Grundlage von Essig und Öl hergestellt und enthalten folgende Allergene und Zusatzstoffe: p

S= Schweinefleisch, R= Rindfleisch, G= Geflügel