



Speisekarte



vom 19.02.2018 bis 25.02.2018

Tag	Menü 1	Menü 2	Menü 3	<i>Wochenmenü</i>
Montag 19.02.2018	Linsen (w1) mit Spätzle (w1,e) und Saitenwürstchen (2,7) Schwein oder Pute auf Wunsch Vanillejoghurt (1,l)	Orientalischer Gewürzreis mild gewürzt mit Mango, Äpfeln und Broccoli Vanillejoghurt (1,l)	Putenschnitzel paniert (w1), mit Soße und Nudelsalat (w1, l, 1) Vanillejoghurt (1,l)	Geflügelbratwurst (3,7,p) dazu Kartoffelpüree und Erbsengemüse Vanillejoghurt (1,l)
Dienstag 20.02.2018	Champignoncremesuppe (l,d) Quarkauflauf (1,w1,l,e) mit Waldbeerenkompott	Kürbis-Kartoffel-Ragout (w1,l) mit Blattsalat Schokoladenpudding (l) Grünkernsuppe (1,w5,h,l,d) Schupfnudeln (w1,e) mit Zimt-Zucker dazu Apfelmus (3)	Geflügelfleischklößchen (w1,e,d) mit Tomatensoße (d) dazu Kräuterreis (1,h) und Salat Schokoladenpudding (l)	Geflügelbratwurst (3,7,p) dazu Kartoffelpüree und Erbsengemüse Schokoladenpudding (l)
Mittwoch 21.02.2018	Schinkennudeln mit Putenschinken (G,3,2,10,w1,e) und Tomatensoße (d), Eisbergsalat Frisches Obst	Schupfnudeln (w1,e) mit Zimt-Zucker dazu Apfelmus (3)	Chili con Carne vom Rind mit Paprika, Mais und Kidneybohnen dazu Brötchen (w1,w2,w3) Frisches Obst	Geflügelbratwurst (3,7,p) dazu Kartoffelpüree und Erbsengemüse Frisches Obst
Donnerstag 22.02.2018	Hähnchenbrust (G) mit Rahmsoße (l), Schleifennudeln (w1) und Karottensalat (25) Grießpudding (w1,l)	Salzkartoffeln (1,h) mit Kräuterquark (l) dazu Blattsalat Grießpudding (w1,l)	Lasagne mit roten Linsen (2,3,e,w1,l) dazu Blattsalat Grießpudding (w1,l)	Geflügelbratwurst (3,7,p) dazu Kartoffelpüree und Erbsengemüse Grießpudding (w1,l)
Freitag 23.02.2018	Fischstäbchen (f,w1) mit Zitronen-Joghurtmayonaise (1,e,l) dazu Kartoffel- Gurkensalat (2,1,p) Stracciatellajoghurt (l)	Gefüllte Teigtaschen mit Tomatensoße dazu Blattsalat Stracciatellajoghurt (l)	Gebackener Fleischkäse (R,S,3,2,5) mit Kartoffelsalat (1,2) und Blattsalat Stracciatellajoghurt (l)	Geflügelbratwurst (3,7,p) dazu Kartoffelpüree und Erbsengemüse Stracciatellajoghurt (l)
Samstag 24.02.2018	Pichelsteiner Eintopf aus Wurzelgemüse, mit Wirsing, (d) Rind- und Schweinefleisch und Brot (w1,w2,h) Latte-Macchiato-Pudding (l)	Pichelsteiner Eintopf mit Wurzelgemüse, mit Wirsing (d), und weißen Bohnen dazu Brot (w1,w2,w3) Latte-Macchiato-Pudding (l)	"Bauernschmaus" Kartoffeln mit Jagdwurst, Zwiebeln, Gewürzgurken und Ei (S,1,2,3,7,5,e) dazu Kopfsalat Latte-Macchiato-Pudding (l)	
Sonntag 25.02.2018	Glasierter Schweinebraten mit Fingermöhren und Schupfnudeln (w1,e) Schokoladeneis (l)	Gemüsenudeln (e,w1,d) mit gebackenem Camembert (w1,l) dazu Preiselbeeren Schokoladeneis (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 einsch. 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