



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)	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				
Sonntag 25.02.2018				

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