



# Speisekarte



vom 25.02.2019 bis 03.03.2019

Tag	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Wochenmenü
Montag 25.02.2019	Kräutercremesuppe (l) Gebackene Schupfnudeln (w1,e) dazu Apfelmus (3) mit Zimt und Zucker	Maccaroni (w1,e) mit Tomatensoße (d) und Reibekäse (1,2,l) dazu Blattsalat (25) Frisches Obst	Cevapcici (R,e) mit Ajvar und Kräuterreis (1,h) dazu Krautsalat (2,3,25) Frisches Obst	Champignonragout (1,l,w1) dazu Spätzle (w1,e) und Blattsalat Frisches Obst
Dienstag 26.02.2019	Putenkassler (G,2,3,8) dazu Sauerkraut (d) und Salzkartoffeln Pfirsichjoghurt (l)	Ofengemüse mit Kartoffeln und und Hirtenkäse (l,d) Pfirsichjoghurt (l)	gebackenes Seelachsfilet (f,w1) mit Remoulade (e,p) dazu Kartoffelpüree (l) und Blattsalat (25) Pfirsichjoghurt (l)	Champignonragout (1,l,w1) dazu Spätzle (w1,e) und Blattsalat Pfirsichjoghurt (l)
Mittwoch 27.02.2019	Tomatencremesuppe (w1,l,d) Apfelküchle (w1,l) mit Vanillesoße (1,l)	Blumenkohl-Käsemedaillon (1,w1,l,x) mit Rahmspinat (1,w1,h,l) dazu Petersilienkartoffeln (l) Frisches Obst	Schweinerahmgulasch (l) dazu Spiralnudeln (w1,e) und Gurkensalat (p) Frisches Obst	Champignonragout (1,l,w1) dazu Spätzle (w1,e) und Blattsalat Frisches Obst
Donnerstag 28.02.2019	Hähnchencordonbleu (G,2,3,1,w1,l) dazu Bratensoße mit Möhrchengemüse und Kartoffelpüree (l) Vanillepudding (1,l)	Gemüseaultaschen (w1,e,l,d) in der Brühe dazu Kartoffelsalat (1,2) und Blattsalat (25) Vanillepudding (1,l)	Frühlingsrolle mit Huhn (G,w1,h,e) , Dampfpreis und Asiadipp (2) dazu Blattsalat Vanillepudding (1,l)	Champignonragout (1,l,w1) dazu Spätzle (w1,e) und Blattsalat Vanillepudding (1,l)
Freitag 01.03.2019	Gedünstetes Seelachsfilet (f) dazu Zucchini Gemüse provençal (d) und Salzkartoffeln (1,h) Kirsichjoghurt (l)	Französische Gemüsepfanne (d) dazu Kräuterreis (1,h) Kirsichjoghurt (l)	Schinkennudeln mit Putenschinken (3,2,7,w1,e) dazu Tomatensoße (d), Eisbergsalat (25) Kirsichjoghurt (l)	Champignonragout (1,l,w1) dazu Spätzle (w1,e) und Blattsalat Kirsichjoghurt (l)
Samstag 02.03.2019				
Sonntag 03.03.2019				

**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= enth. 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