



Speisekarte



vom 26.02.2018 bis 04.03.2018

Tag	Menü 1	Menü 2	Menü 3	<i>Wochenmenü</i>
Montag 26.02.2018	Tortellini mit Fleischfüllung (R,w1,w5,e,l) dazu Tomatensoße (w1,d) und Gurkensalat (l,p) Frisches Obst	Vegetarische Tortellini (w,e,l) dazu Tomatensoße (w1,d) und Gurkensalat (l,p) Frisches Obst	Schweinefleischstreifen in Rahmsoße (l) dazu Kartoffelpüree (l) und Gurkensalat (l,p) Frisches Obst	Geflügelfleischkäse (G,3,2,7) mit Kartoffel- püree dazu Karottengemüse Frisches Obst
Dienstag 27.02.2018	Buchstabensuppe (w1,e,d) Kaiserschmarrn (w1,e,l) mit Puderzucker dazu Apfelsmus (3)	Gratinierter Chicoree (1,w1,l) mit Petersilienkartoffeln (l) Obstsalat	Spaghetti (w1,e) mit Tomatensoße (d) dazu Reibekäse (1,2,l) und Blattsalat Obstsalat	Geflügelfleischkäse (G,3,2,7) mit Kartoffel- püree dazu Karottengemüse Obstsalat
Mittwoch 28.02.2018	Putenschnitzel mit Bratensoße Rahmkohlrabi (w1,l) und Salzkartoffeln (1,h) Waldbeeryoghurt (1,l)	Spinat- Nudelaufauf (w1,l,e) mit Blattsalat Waldbeeryoghurt (1,l)	Käsespätzle (1,2,w1,w5,e,l) mit Röstzwiebeln (w1) dazu Blattsalat Waldbeeryoghurt (1,l)	Geflügelfleischkäse (G,3,2,7) mit Kartoffel- püree dazu Karottengemüse Waldbeeryoghurt (1,l)
Donnerstag 01.03.2018	Fleischbällchen (w1,e,d) Schwein oder Geflügel auf Wunsch in Champignonrahmsoße (l) dazu Reis (1,h) und Bohnensalat Sahnepudding (l)	Blumenkohlcremesuppe (l) Grießbrei (w1,l) mit Zimt und Zucker Pfirsichkompott	Gemüsepfanne (h) mit Paprika, Möhren und Hähnchenstreifen dazu Lockennudeln (w1) Sahnepudding (l)	Geflügelfleischkäse (G,3,2,7) mit Kartoffel- püree dazu Karottengemüse Sahnepudding (l)
Freitag 02.03.2018	Buntbarsch natur (f) in Kräutersoße (w1,l) mit Salzkartoffeln (1,h) und Karottensalat (3,2) Granantapfeljoghurt (l)	Süßkartoffelgratin (e,w1,l) mit Thymiansoße (w1,l) dazu Karottensalat (3,2) Granantapfeljoghurt (l)	Currywurst von Geflügelbratwurst (1,25,3,p,d) mit Brötchen (w1) und Karottensalat (3,2) Granantapfeljoghurt (l)	Geflügelfleischkäse (G,3,2,7) mit Kartoffel- püree dazu Karottengemüse Granantapfeljoghurt (l)
Samstag 03.03.2018				
Sonntag 04.03.2018				

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 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