



# Speisekarte



vom 16.09.2019 bis 22.09.2019

Tag	Menü 1	Menü 2	Menü 3
<b>Montag</b> 16.09.2019	Blumenkohlcremesuppe (d,i) Filderkraut mit Schinken (s,3,2,25,7) und Schupfnudeln (w1,e) frisches Obst	Blumenkohlcremesuppe (d,i) Penne (w1) mit Lachssahnesoße (f,w1,i,d) dazu Blattsalat (25) frisches Obst	Blumenkohlcremesuppe (d,i) Vegetarisch gefüllte Paprika (w1,e,h,d,p) mit Tomatensoße (w1) dazu Curryreis (i) frisches Obst
<b>Dienstag</b> 17.09.2019	Kräutercremesuppe (i) Pfannkuchen gefüllt mit Quark und Rosinen (w1,e,i) mit Vanillesoße (1,i) Granatapfeljoghurt (25,i)	Kräutercremesuppe (i) Würstchengulasch (s,2,3,7,p25) mit Maccaroni (e,w1) und Endiviensalat (25) Granatapfeljoghurt (25,i)	Kräutercremesuppe (i) Breite Bandnudeln (w1,e) mit Walnus- Birken-Gorgonzola-Soße (w1,n3,i) dazu Blattsalat (25) Granatapfeljoghurt (25,i)
<b>Mittwoch</b> 18.09.2019	Nudelsuppe (d,w1,e) Hackbraten (s,w1,e,d,p,25) mit Soße, Mischgemüse und Kartoffelpüree (i) Mangojoghurt (6,i)	Nudelsuppe (d,w1,e) Saure Kutteln (R,w1) mit Röstkartoffeln, Blattsalat (25) Mangojoghurt (6,i)	Nudelsuppe (d,w1,e) Spaghetti (w1,e) mit Spinat- Frischkäsesoße (w1,i) dazu Blattsalat (25) Mangojoghurt (6,i)
<b>Donnerstag</b> 19.09.2019	Backerbsensuppe (e,i,w1,d) Gekochter Tafelspitz in Meerrettichsoße (R,w1,i) dazu Bouillonkartoffeln (d) und Rote-Beetesalat (5) Schokoladenpudding (i)	Backerbsensuppe (e,i,w1,d) Gebackenes Seelachsfilet (f,w1) mit Remouladen- soße (1,5,e,w1,p), Kartoffel-Gurkensalat (2) Schokoladenpudding (i)	Backerbsensuppe (e,i,w1,d) Vegetarisches Frikassee (d,h,i) mit Basmatireis und Kresse Schokoladenpudding (i)
<b>Freitag</b> 20.09.2019	Minestrone (d) Gebackene Tintenfischringe (m,w1,7) mit Zitronenmayonnaise (1,i) auf gemischtem Salat (25), Weißbrot (w1) Zwetschgenkompott	Minestrone (d) Schlesisches Kartoffelgericht mit Speck (s,3,2,7,25) dazu saure Gurken (2,5) Zwetschgenkompott	Minestrone (d) Spinat-Käseknödel (w1,e,i), Kräutersoße (i,d) dazu Blattsalat (25) Zwetschgenkompott
<b>Samstag</b> 21.09.2019	Ribioletta, Toskanischer Bohneneintopf (2,1,d,w1) mit Mettenden (s,2,3,25), Bauernbrot (w1,w2,w4,i) Himbeerjoghurt (i)	Rote Wurst (s,R,25,3,2,7) mit Kartoffelsalat (2,1) Brötchen (w1,w2,w3) und Senf (p) Himbeerjoghurt (i)	Ribioletta, Toskanischer Bohneneintopf (2,1,d,w1) dazu Bauernbrot (w1,w2,w4,i) Himbeerjoghurt (i)
<b>Sonntag</b> 22.09.2019	Eierflockensuppe (w1,d,e) Schweinefilet auf Gemüse-Pilzragout (d,w1,i) an Spätzle (w1,e) Vanille Schokoladeneis (1,i)		Eierflockensuppe (w1,d,e) Buntes Kartoffelcurry (d) mit Pfirsichen Vanille Schokoladeneis (1,i)

**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