



Speisekarte



vom 30.09.2019 bis 06.10.2019

Tag	Mittagessen 1	Menü 2	Menü 3
Montag 30.09.2019	Kerbelcremesuppe (I,d) Milchreis (I) mit Zimt und Zucker dazu Kirschoße Erdbeerjoghurt (I)	Kerbelcremesuppe (I,d) Balkantopt aus Schweinefleisch, Speck(S,3,2,25,7) Paprika, dazu Reis (1,h),bunter Krautsalat (d,25) Erdbeerjoghurt (I)	Kerbelcremesuppe (I,d) Gemüsefrikadelle (w1,e) dazu Schwenkkartoffeln und Tzatziki (I) Erdbeerjoghurt (I)
Dienstag 01.10.2019	Klare Gemüsesuppe (d) Linsen (w1,d) mit Spätzle (w1,e) und Saitenwürstchen (S,R,3,2,7,25) Schokoladenpudding	Klare Gemüsesuppe (d) Hähnchennuggets (w1,e,I), Cocktailsöße (1,1,25) Kartoffelspalten und Karottensalat (2,3,25) Kokos - Mandelpudding (I)	Klare Gemüsesuppe (d) Kartoffel - Zucchini-auflauf (2,1,e,I) mit Soße (I,d) Kokos - Mandelpudding (I)
Mittwoch 02.10.2019	Lauchcremesuppe (I,d) Putengulasch in einer Curry-Ananas-Soße (G,w1) dazu Butterreis (I) und Blattsalat (25) Mandarinenkompott (I)	Lauchcremesuppe (I,d) Krautspätzle (w1,w5,e) mit Schäufele (S,2,3,7) und Soße Mandarinenkompott (I)	Lauchcremesuppe (I,d) Chili sin Carne mit Paprika, Mais und Kidneybohnen dazu Fladenbrot (w1,d,c) Mandarinenkompott (I)
Donnerstag Feiertag 03.10.2019	Grünkernsuppe (1,w5,h,I,d) Geschmorte Schweinebäckchen in pikanter Soße dazu grüne Bohnen (I) und Kartoffel-Karottenpüree (I) Bayrisch Creme (R,25,I) mit Fruchtsoße (25)		Grünkernsuppe (1,w5,h,I,d) Bunte Nudeln (w1,e) mit Käsesoße (2,1,w1,d,I) dazu Blattsalat mit Tomate (25) Bayrisch Creme (R,25,I) mit Fruchtsoße (25)
Freitag 04.10.2019	Erbsencremesuppe (I,d) Gebackenes Seelachsfilet (f,w1) mit Remouladen- soße (1,5,e,w1,p), Kartoffelsalat (2,1) und Blattsalat (25) Obst der Saison	Erbsencremesuppe (I,d) Gefüllte Frikadelle griech. Art (S,w1,e,I,h) Bauernsalat, dazu Reismudeln (w1) Obst der Saison	Erbsencremesuppe (I,d) Rahmspinat (I,w1) mit Rührei (e,I) und Salzkartoffeln Obst der Saison
Samstag 05.10.2019	Deftiger Eintopf mit Hähnchenfleisch, Nudeln Karotten, Erbsen und Sellerie (G,w1,e,d) Grießpudding (w1,I) mit Fruchtsoße	Kartoffelrösti mit Schinken, Tomaten und Käse (I,S,2,3,1,7,w1) überbacken dazu Blattsalat (25) Grießpudding (w1,I) mit Fruchtsoße	Nudeleintopf mit weißen Bohnen, Karotten, Erbsen, Sellerie (w1,e,d), Vollkornbrötchen (w1,w2,w4,w5,h,c) Grießpudding (w1,I) mit Fruchtsoße
Sonntag 06.10.2019	Erntedankfestsuppe Putenmedaillons (w1) mit Rahmchampignons (1,w1,h,I), Kürbisgemüse und Knöpfe (w1,w5,e) Vanille Kirscheis (1,I)		Festtagssuppe vegetarisch (w1,e,d) Champignonragout (d,w1,I) mit Semmelknödel (w1,e,I) dazu Blattsalat (25) Vanille Kirscheis (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