



Speisekarte



vom 04.02.2019 bis 08.02.2019

Tag	Mittagessen 1	Mittagessen 2	Mittagessen 3	Wochenmenü
Montag 04.02.2019	Schupfnudeln mit Ei dazu Bratensoße und Blattsalat Frisches Obst	Penne (w1) mit Lachssahnesoße (f,w1,i,d) dazu Blattsalat Frisches Obst	Vegetarisch gefüllte Paprika (w1,e,h,d,p) mit Tomatensoße (w1,d) dazu Curryreis (i) Frisches Obst	Blumenkohl-Käsemedaillon (2,w1,i,x) dazu Kräutersoße (w1,i,d), Kartoffelpüree (i) und Salat Frisches Obst
Dienstag 05.02.2019	Selleriecremesuppe (i) Pfannkuchen (i,e,w1) mit Apfelmus(e) und Zimtucker	Geflügel Würstchengulasch (G,3,10) mit Maccaroni (w1,e) und Karottensalat Erdbeerquark (i)	Breite Bandnudeln (w1,e) mit Gorgonzola-Soße (w1,n3,i) dazu Blattsalat Erdbeerquark (i)	Blumenkohl-Käsemedaillon (2,w1,i,x) dazu Kräutersoße (w1,i,d), Kartoffelpüree (i) und Salat Erdbeerquark (i)
Mittwoch 06.02.2019	Rind Fleischküchle (R,w1,e,d,p) mit Soße, Mischgemüse (d,i) und Kartoffeln (i) Mangojoghurt (i)	Rind 2 Hamburger zum selber belegen (R,w1,p) mit Tomate, Gurke und Eisbergsalat Mangojoghurt (i)	Spagetti (w1) mit Spinat- Frischkäsesoße (w,l) dazu Tomatenecken Mangojoghurt (i)	Blumenkohl-Käsemedaillon (2,w1,i,x) dazu Kräutersoße (w1,i,d), Kartoffelpüree (i) und Salat Mangojoghurt (i)
Donnerstag 07.02.2019	Geflügel Ravioli mit Geflügelfleischfüllung (w1,d) dazu Tomatensoße (w1,d) und Gurkensticks Schokoladenpudding (i)	Vegetarisches Frühlingsschälchen (d,h,i) mit Basmatireis und Kresse Schokoladenpudding (i)	Falafel (w1) mit buntem Gemüse-Couscous (w1), Joghurt - Dip (i) Schokoladenpudding (i)	Blumenkohl-Käsemedaillon (2,w1,i,x) dazu Kräutersoße (w1,i,d), Kartoffelpüree (i) und Salat Schokoladenpudding (i)
Freitag 08.02.2019	Fisch Gebratenes Seelachsfilet (w1,n) in Cornflakespanade mit Rahmsoße (w1,i), Petersilienkartoffeln (i) und Blattsalat Frisches Obst	Geflügel Rote Wurst (G,4,3,10,7) mit Kartoffelsalat (2,1) und Brötchen (w1,w2,w3) Frisches Obst	Gemüse-Nudelpfanne (w1,e,i) und Gurkensalat (i,p) Frisches Obst	Blumenkohl-Käsemedaillon (2,w1,i,x) dazu Kräutersoße (w1,i,d), Kartoffelpüree (i) und Salat Frisches Obst

Zusatzstoffe: 1=mit Geschmacksverstärker, 2= mit Farbstoffe, 3= mit Konservierungsstoffe, 4= mit Nitritpökelsalz, 5= mit Nitrat, 6= mit Antioxidationsmitteln, 7 = geschwefelt, 8= geschwärzt, 9= gewachst, 10 = mit Phosphat,

11= mit Süßungsmittel(n), 12= enthält eine Phenylalaninquelle, 13= kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken, 14= unter Schutzatmosphäre verpackt, 15= gentechnisch verändert

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. Queenlandnüsse, 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

S= Schweinefleisch, R= Rindfleisch, G= Geflügel
Guten Appetit wünscht das Küchenteam

Zur Zubereitung unserer Speisen verwenden wir Jodsalz
Bei Fragen wenden Sie sich bitte an die Küchenleitung Tel. 072 31/455 74-1 04

Änderungen vorbehalten