



# Speisekarte



vom 26.02.2018 bis 02.03.2018

Tag	Mittagessen 1	Mittagessen 2	Mittagessen 3	Wochenmenü
Montag 26.02.2018	<b>Rind</b> Tortellini mit Fleischfüllung (R,w1,w5,e,l) dazu Tomatensoße (w1,d) und Gurkensalat (l,p) Obstsalat	Vegetarische Tortellini (w,e,l) dazu Tomatensoße (w1,d) und Gurkensalat (l,p) Obstsalat	<b>Schwein</b> Schweinefleischstreifen in Estragonrahm dazu Kartoffelpüree (l) und Gurkensalat (l,p) Obstsalat	<b>Geflügel</b> Geflügelfleischkäse(G,3,6,10) dazu Kartoffelpüree (l) und Erbsen-Möhrengemüse Obstsalat
Dienstag 27.02.2018	Nudelsuppe (w1,d) Kaiserschmarrn (w1,e,l) mit Puderzucker dazu Apfelmus (3)	Gratinierter Fenchel (d,1,w1,l) mit Petersilienkartoffeln (l) Apfelmus (3)	<b>Geflügel</b> paniertes Hähnchenschnitzel (e, w1) auf Tomatenspaghetti (d,w1,e) dazu Tomatenecken Apfelmus (3)	<b>Geflügel</b> Geflügelfleischkäse(G,3,6,10) dazu Kartoffelpüree (l) und Erbsen-Möhrengemüse Apfelmus (3)
Mittwoch 28.02.2018	<b>Geflügel</b> feiner Kartoffeleintopf (l,d) mit Putenwiener (G,1,3,6,) und Brötchen (a1,2,h) Waldbeerjoghurt (2,l)	Spinat- Nudelauflauf (w1,l) mit Blattsalat Waldbeerjoghurt (2,l)	Käsespätzle (2,3,w1,e,l) mit Röstzwiebeln (w1) dazu Blattsalat Waldbeerjoghurt (2,l)	<b>Geflügel</b> Geflügelfleischkäse(G,3,6,10) dazu Kartoffelpüree (l) und Erbsen-Möhrengemüse Waldbeerjoghurt (2,l)
Donnerstag 01.03.2018	<b>Rind</b> Frikadelle (R,w1,e) in Champignonrahmsoße (l) dazu Reis (1,h) und Bohnensalat (5) Sahnepudding (l)	Grießbrei (w1,l) mit Zimt und Zucker Erdbeerkompott Sahnepudding (l)	Penne (w1,e) mit Tomatensoße (w1) und Reibekäse (2,3,l) dazu Gurkensticks Sahnepudding (l)	<b>Geflügel</b> Geflügelfleischkäse(G,3,6,10) dazu Kartoffelpüree (l) und Erbsen-Möhrengemüse Sahnepudding (l)
Freitag 02.03.2018	<b>Fisch</b> Buntbarsch (w1,f) gebraten mit Butterkartoffeln (l) und Karottensalat Obst der Saison	Süßkartoffelgratin (e,w1,l) mit Thymiansoße (d,w1,l) dazu Blattsalat Obst der Saison	<b>Geflügel</b> Currywurst (2,10,d,p) mit Brötchen (w1,w2,w3) und Karottensalat Obst der Saison	<b>Geflügel</b> Geflügelfleischkäse(G,3,6,10) dazu Kartoffelpüree (l) und Erbsen-Möhrengemüse Obst der Saison

**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

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 den Küchenleiter Tel. 072 31/455 74-1 04

Änderungen vorbehalten