



Speisekarte



vom 19.03.2018 bis 23.03.2018

Tag	Mittagessen 1	Mittagessen 2	Mittagessen 3	<u>Wochenmenü</u>
Montag 19.03.2018	Milchreis (l) mit Zimt und Zucker dazu Kirschlorbeer Erdbeerjoghurt (l)	Gemüsefrikadelle (w1,e) dazu Schwenkkartoffeln und Tzatziki (l) Erdbeerjoghurt (l)	Schwein Balkantopf aus Schweinefleisch, Speck, (s,3,2,7) Zwiebeln und Paprika dazu Reis (1,h) und Blattsalat Erdbeerjoghurt (l)	Nudelsuppe (w1,e,d) Pfannkuchen (e,1,w1) mit Apfelmus(6) und Zimtucker
Dienstag 20.03.2018	Geflügel Linsen (w1) mit Spätzle (w1,e) und Saitenwürstchen (3,6,10,p) Frisches Obst	Kartoffel - Zucchini auflauf (2,3,e,1) mit Soße und bunter Blattsalat Frisches Obst	Geflügel Hähnchennuggets (w1,e,1) mit Cocktailsoße (2,e) dazu Schwenkkartoffeln und Karottensalat (3,6) Frisches Obst	Nudelsuppe (w1,e,d) Pfannkuchen (e,1,w1) mit Apfelmus(6) und Zimtucker
Mittwoch 21.03.2018	Geflügel Putengulasch in einer Curry-Ananas-Soße (w1,1) dazu Butterreis (l) und Blattsalat Vanillepudding (l)	Chili sin Carne mit Paprika, Mais und Kidneybohnen dazu Fladenbrot (w1,c) Vanillepudding (l)	Geflügel Putenrahmgulasch (w1,1) dazu Spätzle (w1,e,1) und Blattsalat Vanillepudding (l)	Nudelsuppe (w1,e,d) Pfannkuchen (e,1,w1) mit Apfelmus(6) und Zimtucker
Donnerstag 22.03.2018	Rind Bolognesesoße (d) mit Bunte Nudeln (w1) dazu geriebener Käse(2,3,1) und Karottensalat (3,6) Stracciatellajoghurt (l)	Bunte Nudeln (w1,e) mit Käsesoße (2,1,w1,d,1) dazu Karottensalat (3,6) Stracciatellajoghurt (l)	Nudelsuppe (w1,e,d) Gebratene Grießschnitte (w1,e,1) mit Zwetschgenkompott dazu Zimt-Zucker Stracciatellajoghurt (l)	Nudelsuppe (w1,e,d) Pfannkuchen (e,1,w1) mit Apfelmus(6) und Zimtucker
Freitag 23.03.2018	Fisch Gebackenes Seelachsfilet (f,w1) mit Remoulade (1,5,e,w1,p), Kartoffelsalat (2,1) und Blattsalat Frisches Obst	Rührei (e,1) mit Rahmspinat (2,w1,h,1) und Salzkartoffeln (2,h) Frisches Obst	Schwein Frikadelle (s,w1,e) mit Zwiebelsoße (w1) Apfelrotkraut (6,11) und Kartoffelpüree (l) Frisches Obst	Nudelsuppe (w1,e,d) Pfannkuchen (e,1,w1) mit Apfelmus(6) und Zimtucker

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

Bei Fragen wenden Sie sich bitte an den Küchenleiter Tel. 072 31/455 74-1 04

Änderungen vorbehalten