



Speisekarte



vom 18.03.2019 bis 22.03.2019

Tag	Mittagessen 1	Mittagessen 2	Mittagessen 3	Wochenmenü
Montag 18.03.2019	Geflügel Linsen (w1) mit Spätzle (w1,e) und Geflügelwiener (G,3,10) Schokoladenpudding (1)	Geflügel Putenschnitzel paniert (w1) mit Rahmsoße (1) Mischgemüse(d,1) und Spätzle (2,w1,1) Schokoladenpudding (1)	Orientalischer Gewürzreis mit Mango, Äpfeln und Broccoli Schokoladenpudding (1)	Penne (w1,e) mit Tomatensoße (w1) und Reibekäse (2,3,1) dazu Blattsalat Schokoladenpudding (1)
Dienstag 19.03.2019	Nudelsuppe (d,w1,e) Quarkauflauf (1,w1,1,e) mit Waldbeerenkompott	Geflügel Hackfleischklößchen (G, w1) auf Paprikagemüse dazu Kräuterreis (1,h) Stracciatellajoghurt (1)	Pfannkuchen (1,w1) mit Rahmkohlrabi (1,d,w1) Stracciatellajoghurt (1)	Penne (w1,e) mit Tomatensoße (w1) und Reibekäse (2,3,1) dazu Blattsalat Stracciatellajoghurt (1)
Mittwoch 20.03.2019	Geflügel Schinkennudeln mit Ei (G,3,5,10,w1,e) Tomatensoße (w1,d), Eisbergsalat mit Cocktailsoße (2,e) Frisches Obst	Rind Chili con Carne vom Rind mit Paprika, Mais und Kidneybohnen dazu Brötchen (w1,w2,w3) Frisches Obst	gebratene Nudeln mit Ei (w1,e) Tomatensoße (w1,d), Eisbergsalat mit Cocktailsoße (2) Frisches Obst	Penne (w1,e) mit Tomatensoße (w1) und Reibekäse (2,3,1) dazu Blattsalat Frisches Obst
Donnerstag 21.03.2019	Rind Zigeunergulasch vom Rind (d) mit Hörnchennudeln (w1,e,1) und Karottensalat Grießpudding (w1,1)	Pichelsteiner Eintopf aus Wurzelgemüse (d) mit Wirsing, Rindfleisch und Brötchen (w1,w2,h) Grießpudding (w1,1)	Lasagne mit roten Linsen (2,3,w1,1) dazu Karottensalat Grießpudding (w1,1)	Penne (w1,e) mit Tomatensoße (w1) und Reibekäse (2,3,1) dazu Blattsalat Grießpudding (w1,1)
Freitag 22.03.2019	Fisch Fischstäbchen (f,w1) mit Zitronen- Joghurtmayonaise (2,e,1) dazu Kartoffel- Gurkensalat (2,3,p) Vanillejoghurt (1)	Geflügel Geflügelbratwurst (6,10,p) mit Rahmsoße (d,1) Karoffelpüree (1) und Gurkensticks Vanillejoghurt (1)	Teigtaschen gefüllt mit Ricotta und Spinat (w1,e,1) dazu fruchtige Tomatensoße (w1,d) und Blattsalat Vanillejoghurt (1)	Penne (w1,e) mit Tomatensoße (w1) und Reibekäse (2,3,1) dazu Blattsalat Vanillejoghurt (1)

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 die Küchenleitung Tel. 072 31/455 74-1 04