



Speisekarte



vom 28.05.2018 bis 01.05.2018

Tag	Mittagessen 1	Mittagessen 2	Mittagessen 3	<u>Wochenmenü</u>
Montag 28.05.2018	Rinder - Gemüsegulasch (d) dazu Hörnchennudeln (w1,e) Obstsalat	Gedünsteter Blumenkohl mit Tomatenwürfel, dazu Kartoffeln (i), Käsesoße (1,2,w1,i) Obstsalat	Gefüllte Paprika (s,w1,e) mit Tomatensoße (w1) dazu Kräuterreis (1,h) Obstsalat	Gemüsemaultaschen (w1,e,i,d) in Brühe dazu Kartoffelsalat (s) und Tomatenecken Obstsalat
Dienstag 29.05.2018	Nudelsuppe (w1,d) Tiroler Apfelstrudel (w1,i) mit Vanillesoße (1,i)	Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung (i) auf Ratatouille Erdbeerjoghurt (i)	Geflügel paniertes Putenschnitzel (w1,2,i) mit Rahmsoße(w1,i,d), Spätzle(e,w1) und Tomatenecken Erdbeerjoghurt (i)	Gemüsemaultaschen (w1,e,i,d) in Brühe dazu Kartoffelsalat (s) und Tomatenecken Erdbeerjoghurt (i)
Mittwoch 30.05.2018	Omelett (e,i) mit Rahmspinat (w1,h,i) und Salzkartoffeln (i) Schokoladenpudding (i)	Blumenkohlbratling (1,w1,i) mit Tomatensoße (d) und Kartoffel - Käsepüree (i) Schokoladenpudding (i)	Rind Lasagne mit Rinderhackfleisch (w1,i,e) dazu Blattsalat Schokoladenpudding (i)	Gemüsemaultaschen (w1,e,i,d) in Brühe dazu Kartoffelsalat (s) und Blattsalat Schokoladenpudding (i)
Donnerstag 31.05.2018				
Freitag 01.06.2018	Gebackenes Seelachsfilet (f,w1) mit Remouladensoße (2,11,w1,e,p) dazu Kartoffel - Gurkensalat (s,p) Frisches Obst	Gebratener Reis (e)i mit Wokgemüse (2,h,v) Frisches Obst	Kartoffeln(i) mit Kräuterquark(i) und Gemüsesticks Frisches Obst	Gemüsemaultaschen (w1,e,i,d) in Brühe dazu Kartoffel - Gurkensalat (s,p) 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 übermäßigen 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. 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 die Küchenleitung Tel. 072 31/455 74-1 04

Änderungen vorbehalten