



Speisekarte



vom 13.08.2018 bis 19.08.2018

Tag	Mittagessen 1	Mittagessen 2	Mittagessen 3	<u>Wochenmenü</u>
Montag 13.08.2018	Rind Tortellini mit Fleischfüllung (R,w1,w5,e,1) dazu Tomatensoße (w1,d) und Gurkensalat (1,p) Obst der Saison	Vegetarische Tortellini (w,e,1) dazu Tomatensoße (w1,d) und Gurkensalat (1,p) Obst der Saison	Schwein Schweinefleischstreifen in Estragonrahm dazu Kartoffelpüree (1) und Gurkensalat (1,p) Obst der Saison	Geflügel Geflügelfleischkäse (G,3,6,10) dazu Kartoffelpüree (1) und Erbsen-Möhrengemüse Obst der Saison
Dienstag 14.08.2018	Buchstabensuppe (w1,d) Kaiserschmarrn (w1,e,1) mit Puderzucker dazu Apfelmus (3)	Gratinierter Fenchel (d,1,w1,1) mit Petersilienkartoffeln (1) Apfelmus (3)	Geflügel paniertes Hähnchenschnitzel (e, w1) auf Tomatenspaghetti (d,w1,e) dazu Tomatenecken Apfelmus (3)	Geflügel Geflügelfleischkäse (G,3,6,10) dazu Kartoffelpüree (1) und Erbsen-Möhrengemüse Apfelmus (3)
Mittwoch 15.08.2018	Geflügel feiner Kartoffeleintopf (1,d) mit Putenwiener (G,1,3,6,e) und Brötchen (a1,2,h) Waldbeerjoghurt (2,1)	Spinat- Nudelaufauf (w1,1) mit Blattsalat Waldbeerjoghurt (2,1)	Käsespätzle (2,3,w1,e,1) mit Röstzwiebeln (w1) dazu Blattsalat Waldbeerjoghurt (2,1)	Geflügel Geflügelfleischkäse (G,3,6,10) dazu Kartoffelpüree (1) und Erbsen-Möhrengemüse Waldbeerjoghurt (2,1)
Donnerstag 16.08.2018	Rind Frikadelle (R,w1,e) in Champignonrahmsauce (1) dazu Reis (1,h) und Bohnensalat (5) Obstsalat	Grießbrei (w1,1) mit Zimt und Zucker Erdbeerkompott Obstsalat	Penne (w1,e) mit Tomatensoße (w1) und Reibekäse (2,3,1) dazu Gurkensticks Obstsalat	Geflügel Geflügelfleischkäse (G,3,6,10) dazu Kartoffelpüree (1) und Erbsen-Möhrengemüse Obstsalat
Freitag 17.08.2018	Fisch Buntbarsch (w1,f) gebraten mit Butterkartoffeln (1) und Karottensalat Sahnepudding (1)	Süßkartoffelgratin (e,w1,1) mit Thymiansauce (d,w1,1) dazu Blattsalat Sahnepudding (1)	Geflügel Currywurst (2,10,d,p) mit Brötchen (w1,w2,w3) und Karottensalat Sahnepudding (1)	Geflügel Geflügelfleischkäse (G,3,6,10) dazu Kartoffelpüree (1) und Erbsen-Möhrengemüse Sahnepudding (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. Macadamanüsse, 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