



Speisekarte



vom 20.08.2018 bis 24.08.2018

| Tag | Mittagessen 1 | Mittagessen 2 | Mittagessen 3 | Wochenmenü |
|--------------------------|---|---|---|--|
| Montag 20.08.2018 | Schupfnudeln mit Ei dazu Bratensoße und Blattsalat Frisches Obst | Vegetarisch gefüllte Paprika (w1,e,h,d,p) mit Tomatensoße (w1,d) dazu Curryreis (i) Frisches Obst | Penne (w1) mit Lachssahnesoße (r,w1,i,d) dazu Blattsalat Frisches Obst | Blumenkohl-Käsemedaillon (2,w1,i,x) dazu Kräutersoße (w1,i,d), Kartoffelpüree (i) und Salat Frisches Obst |
| Dienstag 21.08.2018 | Tomatencremesuppe (i) Pfnankuchen (i,e,w1) mit Apfelmus(e) und Zimtucker | Breite Bandnudeln (w1,e) mit Gorgonzola-Soße (w1,n3,i) dazu Blattsalat Apfelmus(e) | Geflügel Würstchengulasch (g,3,10) mit Maccaroni (w1,e) und Blattsalat Apfelmus(e) | Blumenkohl-Käsemedaillon (2,w1,i,x) dazu Kräutersoße (w1,i,d), Kartoffelpüree (i) und Salat Apfelmus(e) |
| Mittwoch 22.08.2018 | Rind Fleischküchle (r,w1,e,d,p) mit Soße, Mischgemüse (d,i) und Kartoffelpüree (i) Mangojoghurt (i) | Spaghetti (i) mit Spinat- Frischkäsesoße (w1,i) dazu Tomatenecken Mangojoghurt (i) | Geflügel Asiatisches Putenragout (h) mit Mie- Nudeln (w1) Mangojoghurt (i) | Blumenkohl-Käsemedaillon (2,w1,i,x) dazu Kräutersoße (w1,i,d), Kartoffelpüree (i) und Salat Mangojoghurt (i) |
| Donnerstag 23.08.2018 | Geflügel Ravioli mit Geflügelfleischfüllung (w1,d) dazu Tomatensoße (w1,d) und Gurkensticks Schokoladenpudding (i) | Falafel (w1) mit Couscous (w1), Ratatouille und Joghurt - Dip (i) Schokoladenpudding (i) | Vegetarisches Frühlingsschüssel (d,h,i) mit Basmatireis und Kresse Schokoladenpudding (i) | Blumenkohl-Käsemedaillon (2,w1,i,x) dazu Kräutersoße (w1,i,d), Kartoffelpüree (i) und Salat Schokoladenpudding (i) |
| Freitag 24.08.2018 | Fisch Gebratenes Seelachsfilet (w1,r) in Cornflakespanade mit Rahmsoße (w1,i), Petersilienkartoffeln (i) und Blattsalat Frisches Obst | Gemüse-Nudelpfanne (w1,e,i) und Gurkensalat (i,p) Frisches Obst | Geflügel Rote Wurst (g,4,3,10,7) mit Kartoffelsalat (2,i) und Brötchen (w1,w2,w3) Frisches Obst | Blumenkohl-Käsemedaillon (2,w1,i,x) dazu Kräutersoße (w1,i,d), Kartoffelpüree (i) und Salat 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