



Speisekarte



vom 03.09.2018 bis 07.09.2018

Tag	Mittagessen 1	Mittagessen 2	Mittagessen 3	Wochenmenü
Montag 03.09.2018	Nudelsuppe (w1,e,d) Milchreis (l) mit Zimt und Zucker dazu Kirschlorbeer	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,l,w1) mit Apfelmus(e) und Zimtucker
Dienstag 04.09.2018	Geflügel Linsen (w1,d) mit Spätzle (w1,e) und Saitenwürstchen (s,6,10,p) Frisches Obst	Kartoffel - Zucchini-auflauf (2,3,e,l) mit Soße und bunter Blattsalat Frisches Obst	Geflügel Hähnchennuggets (w1,e,l) mit Cocktailsoße (2,e) dazu Schwenkkartoffeln und Karottensalat (3,6) Frisches Obst	Nudelsuppe (w1,e,d) Pfannkuchen (e,l,w1) mit Apfelmus(e) und Zimtucker
Mittwoch 05.09.2018	Geflügel Putengulasch in einer Curry-Ananas-Soße (w1,l) dazu Butterreis (l) und Blattsalat Vanillepudding (l)	Chili sin Carne mit Paprika, Mais und Kidneybohnen dazu Fladenbrot (w1,e) Vanillepudding (l)	Geflügel Putenrahmgulasch (w1,l) dazu Spätzle (w1,e,l) und Blattsalat Vanillepudding (l)	Nudelsuppe (w1,e,d) Pfannkuchen (e,l,w1) mit Apfelmus(e) und Zimtucker
Donnerstag 06.09.2018	Rind Bolognesesoße (a) mit Bunte Nudeln (w1) dazu geriebener Käse(2,3,l) und Karottensalat (3,6) Stracciatellajoghurt (l)	Bunte Nudeln (w1,e) mit Käsesoße (2,1,w1,d,l) dazu Karottensalat (3,6) Stracciatellajoghurt (l)	Nudelsuppe (w1,e,d) Gebratene Grießschnitte (w1,e,l) mit Zwetschgenkompott dazu Zimt-Zucker	Nudelsuppe (w1,e,d) Pfannkuchen (e,l,w1) mit Apfelmus(e) und Zimtucker
Freitag 07.09.2018	Fisch Gebackenes Seelachsfilet (t,w1) mit Remoulade (1,5,e,w1,p), Kartoffelsalat (2,1) und Blattsalat Frisches Obst	Rührei (e,l) mit Rahmspinat (w1,l) und Salzkartoffeln (2,h) Frisches Obst	Schwein Hirtenrolle (s,w1,e,l,h) Bauernsalat dazu Reismudeln (w1) Frisches Obst	Nudelsuppe (w1,e,d) Pfannkuchen (e,l,w1) mit Apfelmus(e) 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 die Küchenleitung Tel. 072 31/455 74-1 04

Änderungen vorbehalten