



Speisekarte



vom 03.12.2018 bis 07.12.2018

Tag	Mittagessen 1	Mittagessen 2	Mittagessen 3	Wochenmenü
Montag 03.12.2018	Rind Tortellini mit Fleischfüllung (R,w1,w5,e,i) 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	Vegetarische Tortellini (w,e,i) dazu Tomatensoße (w1,d) und Gurkensalat (1,p) Obst der Saison	Geflügel Geflügelfleischkäse(G,3,6,10) dazu Kartoffelpüree (1) und Erbsen-Möhrengemüse Obst der Saison
Dienstag 04.12.2018	Buchstabensuppe (w1,d) Kaiserschmarrn (w1,e,i) mit Puderzucker dazu Apfelmus (3)	Geflügel paniertes Hähnchenschnitzel (e, w1) auf Tomatenspaghetti (d,w1,e) dazu Tomatenecken Apfelmus (3)	Blumenkohl im Backteig (w1,e) mit Remouladensoße (1,5,e,p,w1) und Salzkartoffeln (1, Apfelmus (3)	Geflügel Geflügelfleischkäse(G,3,6,10) dazu Kartoffelpüree (1) und Erbsen-Möhrengemüse Apfelmus (3)
Mittwoch 05.12.2018	Geflügel feiner Kartoffeleintopf (1,d) mit Putenwiener (G,1,3,6,) und Brötchen (a1,2,h) Waldbeeryoghurt (2,1)	Käsespätzle (2,3,w1,e,i) mit Röstzwiebeln (w1)dazu Blattsalat Waldbeeryoghurt (2,1)	Spinat- Nudelauflauf (w1,1) mit Blattsalat Waldbeeryoghurt (2,1)	Geflügel Geflügelfleischkäse(G,3,6,10) dazu Kartoffelpüree (1) und Erbsen-Möhrengemüse Waldbeeryoghurt (2,1)
Donnerstag 06.12.2018	Rind Frikadelle (R,w1,e) in Champignonrahmsoße (1) dazu Reis (1,h) und Gurkensticks Sahnepudding (1)	Penne (w1,e) mit Tomatensoße (w1) und Reibekäse (2,3,1) dazu Gurkensticks Sahnepudding (1)	Gemüsecremesuppe (1) Grießbrei (w1,1) mit Zimt und Zucker Birnenkompott	Geflügel Geflügelfleischkäse(G,3,6,10) dazu Kartoffelpüree (1) und Erbsen-Möhrengemüse Sahnepudding (1)
Freitag 07.12.2018	Fisch gebratenes Buntbarschfilet (w1,f) mit Butterkartoffeln (1) und Karottensalat Bananenquarkcreme (1)	Geflügel Currywurst (2,10,d,p) mit Brötchen (w1,w2,w3) und Karottensalat Bananenquarkcreme (1)	Gemüse-Nudelpfanne (w1,e,i) und Karottensalat Bananenquarkcreme (1)	Geflügel Geflügelfleischkäse(G,3,6,10) dazu Kartoffelpüree (1) und Erbsen-Möhrengemüse Bananenquarkcreme (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

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