



# Speisekarte



Tag	Vom Ei zum Huhn	kcal	Mittagessen 2	kcal	Vegetarisch	kcal	Abendessen
Montag 26.03.2018	Eierflockensuppe (d) Eierkuchen (w1,l,e) Apfelmus (3)	380 100	Sahniger Putengulasch (w1,l) Hörnchennudeln (e,w1) Apfelmus (3)	490 100	Gefüllte Tomaten (l,e) auf Blattspinat (l) dazu Röstis Apfelmus (3)	430 100	Rollmops Käsescheiben Geflügelwurst Bohnensalat
Dienstag 27.03.2018	Verlorene Eier in Senfsoße (w1,l) mit Kartoffeln Schokoladenpudding mit Vanillesoße (1,l)	85 100	Hühnerfrikassee (G,w1,l) mit Butterreis (l) Schokoladenpudding mit Vanillesoße (1,l)	450 100	Tomatenspätzle (w1,w5,e,l) mit Rucola Schokoladenpudding mit Vanillesoße (1,l)	390 85	Hart gekochtes Ei Römerbraten Bierschinken Paprikasalat
Mittwoch 28.03.2018	Panierte Hähnchenbrust (G,w1,l) gefüllt mit Feta und Tomate dazu Rosmarienkartoffeln Erdbeerkompott	505 80	Buntes Schweineragout (w1,d) mit Kartoffelmus (l) Erdbeerkompott	450 80	Milchreis (l) mit Zimt und Zucker und ausgelassener Butter (l) Erdbeerkompott	390 80	Nudelsuppe Jagdwurst Edamer Käse Gewürzgurke
Donnerstag 29.03.2018	Hausgemachtes Schwalbennest (hartgekochtes Ei in Hackbraten) (S,w1,e,p) mit Porreegemüse (w1,l) und Kartoffelbrei (l) Gurkensalat	580 80	Jägerschnitzel (S,2,3,p,e,w1) mit Nudeln (w1,e) und Tomatensoße (25,w1) Gurkensalat	450 80	Gebratene Maultaschen (w1,S,e,d) mit Ei Gurkensalat	450 80	Eiersalat Leberkäse Limburger Tomate / Gurke
Freitag <b>Karfreitag</b> 30.03.2018	Hähnchenroulade (G) mit Möhrengemüse und Kartoffeln Frisches Obst	450 80	Pellkartoffeln mit Brathering (F,w1,1,25,p,h) Frisches Obst	450 80			Hähnchennuggets Champignonpastete Camembertecken Möhrensalat
Samstag 31.03.2018	Spinat (w1,l), Rührei (e,l) und Kartoffeln Kirschkompott	380 80	Deftiger Weißkrauteintopf (w1,d) mit Hackfleisch (S) und Kartoffeln Kirschkompott	390 80			Bockwurst oder Wiener Kartoffelsalat Wurst/Käse saurer Blumenkohl
Sonntag <b>Ostersonntag</b> 01.04.2018	Broilerkeule (G) mit Apfelrotkohl (S,2,325) und Petersilienkartoffeln Fruchtcocktail	560 85	Eierfrikassee (w1,l) mit Mauke (l) Fruchtcocktail	85			Putenschinken Salami Emmentaler Chinakohlsalat mit Früchten

**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