



Speiseplan vom 14.01.2019 bis 20.01.2019

Das Küchenteam wünscht Ihnen einen "Guten Appetit"!

Kunde
Kd-Nr.:

3 Woche

Suppe

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	Champignonrahmsuppe	Bio-Gemüsebouillon mit Mais	Rinderbrühe mit Gemüse	Kartoffelsuppe mit Gemüse	Tomatencremesuppe
L:	KJ=157 : BE=0	S: KJ=55 : BE=0,2	S: KJ=88 : BE=0	L:S: KJ=184 : BE=0,3	L: KJ=62 : BE=0
ANZAHL					

Menü 1

	Rigatoni mit Schinken-Käsesoße (Pute)	Ungarischer Rinder-Gulaschtopf mit Paprika und Kartoffeln	Gebackenes Seelachsfilet	Gebratene Hähnchenbrust	Minifrikadellen (Schwein)
G1:	KJ=725 : BE=2,8	KJ=210 : BE=0,4	G1:F: KJ=638 : BE=1,3	KJ=496 : BE=0	10:G1:E:M: KJ=1000 : BE=0,5
2:3:G1:L:J:S:	KJ=239 : BE=0	G1: KJ=1188 : BE=4,7	L: KJ=98 : BE=0,1	L:S: KJ=241 : BE=0,1	Bio-Bratensauce KJ=133 : BE=0
	Möhrensalat	Kaiserbrötchen	Schnittlauchsauc	Rahmsoße	Bio-Karottengemüse
	KJ=322 : BE=0,5		L: KJ=345 : BE=1,5	G1: KJ=602 : BE=2,3	S: KJ=110 : BE=0,4
		Rote Beetesalat		Gurkensalat	Bio-Reis
		KJ=271 : BE=0,5		M: KJ=140 : BE=0,2	KJ=565 : BE=2,5
ANZAHL					

Vegetarisches Menü

	Gefüllter Germknödel mit Sauerkirschen	Veg. Maultaschen mit Tomatensoße	Portion Rahmquark mit frischen Kräutern	Gemüsefrikadelle mit Karotten in Basilikumsahne	Kichererbsenfrikadelle
G1:E:	KJ=735 : BE=2,1	G1:L:E:S: KJ=948 : BE=1,2	L: KJ=1102 : BE=0,3	G1:E:S: KJ=758 : BE=1	J:S: KJ=853 : BE=1
	Vanillesauce	Kartoffelsalat	Dampfkartoffeln	Kartoffel-Sahnepüree	Sahnesoße
L:	KJ=376 : BE=0,9	M: KJ=369 : BE=1	KJ=345 : BE=1,5	L:S: KJ=251 : BE=0,4	L:S: KJ=160 : BE=0,1
				L: KJ=337 : BE=1,1	S: KJ=110 : BE=0,4
					Bio-Reis KJ=565 : BE=2,5
ANZAHL					

Dessert

	Obst nach Saison	Waldbeerenquark	Pudding	Mini-Berliner	Obst nach Saison
	KJ=228 : BE=1	L: KJ=1184 : BE=1	L: KJ=486 : BE=1,6	G1:L:E:P: KJ=1702 : BE=3	KJ=228 : BE=1
ANZAHL					

Zusatzstoffe: 1 "mit Konservierungsstoffe", 2 "mit Antioxidationsmittel", 3 "mit Phosphat", 4 " mit Geschmacksverstärker", 5 "mit Süßungsmittel", 6 "gewachst", 7 "mit Nitrat", 8 "mit Farbstoff", 9 "mit Nitritpökelsalz", 10 Stabilisatoren:
Allergen: **G**= Gluten(G1= Weizen;G2=Roggen;G3= Gerste); **L**=Milch(incl Lactose); **E**=Eier; **A**=Schwefeldioxid und Sulfide; **B**=Sußlupine; **N**=Erdnüsse;**J**=Soja; **P**=Schalenfrüchte(P1=Mandeln;P2=Walnüsse); **S**=Sellerie; **M**=Senf; **O**= Sesam; **W**= Weichtiere;
F=Fisch; **K**=Krebstiere=

Alle Menüs sind unter Verwendung von jodiertem Salz hergestellt;Aufgrund unseres HACCP Konzeptes können Spuren der Allergene enthalten sein

kontrolliert durch
DE-ÖKO-006