



## Speiseplan vom 21.01.2019 bis 27.01.2019

Das Küchenteam wünscht Ihnen einen "Guten Appetit"!

Kunde

Kd-Nr.:

4 Woche

**Suppe**

**Montag**

Blumenkohlcremesuppe

L: KJ=161 ; BE=0,1

**Dienstag**

Rinderbrühe mit  
Griesklößchen

G1:E:S: KJ=127 ; BE=0,1

**Mittwoch**

Zucchinirahmsuppe

L: KJ=169 ; BE=0,1

**Donnerstag**

Bio Hühnerbrühe mit  
Buchstabennudeln

G1:L:E:S: KJ=65 ; BE=0,2

**Freitag**

Lauchcremesuppe

L: KJ=174 ; BE=0,1

ANZAHL

**Menü 1**

Gebackener Seelachs  
Tomate Mozzarella

G1:L:E:M:F: KJ=638 ; BE=1,3

Fleischkäse vom Schwein  
mit

1:4:9:10: KJ=630 ; BE=0

Rindergulasch mit  
Paprikastreifen

KJ=240 ; BE=0,2

Hähnchenbruststreifen in  
Currysoße

L:S: KJ=361 ; BE=0,3

Erbseintopf mit Kartoffeln

S: KJ=143 ; BE=0,4

Tomatensoße

KJ=114 ; BE=0,2

Bio-Bratensauce

KJ=133 ; BE=0

Apfelrotkohl

KJ=203 ; BE=0,8

Bio-Reis

KJ=565 ; BE=2,5

Puten-Wiener

3:7:9:10: KJ=514 ; BE=0

**Beilage**

Bio-Nudeln

G1: KJ=606 ; BE=2,4

Blattsalate mit Italien-  
Dressing

S: KJ=84 ; BE=0,2

Bio Erbsen-  
Möhrrchengemüse

S: KJ=182 ; BE=0,6

Kartoffel-Sahnepüree

L: KJ=337 ; BE=1,1

Bauernspätzle

G1:E: KJ=426 ; BE=1,3

Blattsalate mit French-  
Dressing

L:E:S: KJ=84 ; BE=0,2

Kaiserbrötchen

G1: KJ=1188 ; BE=4,7

ANZAHL

Vegetarisches

**Menü**

Pikanter Gemüseulasch

L:S: KJ=200 ; BE=0,3

Bio Gemüse Ravioli

G1:E:S: KJ=707 ; BE=1,7

Gebackenes Goudaschnitzel  
mit Soja

G1:L:E:J: KJ=795 ; BE=1

Kartoffelreibekuchen

G1:E: KJ=580 ; BE=1,6

Omelette mit

L:E:J: KJ=674 ; BE=0,2

**Ovo-Lacto-Veg.**

Bio-Nudeln

G1: KJ=606 ; BE=2,4

Blattsalate mit Italien-  
Dressing

S: KJ=84 ; BE=0,2

Tomatensoße

KJ=114 ; BE=0,2

Gurkensalat

M: KJ=140 ; BE=0,2

braune vegetarische Sauce

S: KJ=164 ; BE=0

Bauernspätzle

G1:E: KJ=426 ; BE=1,3

Blattsalate mit Kräuter-  
Dressing

KJ=84 ; BE=0,2

Apfelmus

KJ=215 ; BE=1

Rahmspinat

L:S: KJ=236 ; BE=0,1

Dampfkartoffeln

KJ=345 ; BE=1,5

ANZAHL

**Dessert**

Mamorkuchen

1:5:10:G1:L:E: KJ=1350 ; BE=3

Obst nach Saison

KJ=228 ; BE=1

Himbeerquark

L: KJ=1155 ; BE=1

Obst nach Saison

KJ=228 ; BE=1

Pudding

L: KJ=486 ; BE=1,6

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=**Süßlupine; **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