



Speiseplan vom 18.02.2019 bis 24.02.2019

Das Küchenteam wünscht Ihnen einen "Guten Appetit"!

Kunde
Kd-Nr.:

8 Woche

Suppe

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

Bio Rindfleischbrühe mit Reis

Geflügelbrühe mit Gemüse

Karottencremesuppe

Broccolisamtuppe

Griessuppe

S; KJ=70 ; BE=0,3

S; KJ=98 ; BE=0,1

L; KJ=132 ; BE=0,1

L; KJ=150 ; BE=0

G1,L,S; KJ=188 ; BE=0,3

ANZAHL

Menü 1

Cannelloni Classico mit Hackfleisch (Rind)

Hähnchenbruststreifen in Mais

Gedünstetes Seelachsfilet mit

Putensteak

Schweineschnitzel mit

7,G1,E,S; KJ=755 ; BE=1

L,S; KJ=407 ; BE=0,2

F; KJ=461 ; BE=0

KJ=446 ; BE=0

G1,E; KJ=1053 ; BE=1,4

Tomatensoße

Bio-Nudeln

Dillsoße

Bratensauce

Rahmsoße

KJ=114 ; BE=0,2

G1; KJ=606 ; BE=2,4

L,S; KJ=386 ; BE=0,2

KJ=165 ; BE=0

L,S; KJ=241 ; BE=0,1

Beilage

Gurkensalat

Tomatensalat

Bio-Reis

Kartoffel-Sahnepüree

Bauernspätzle

M; KJ=140 ; BE=0,2

KJ=235 ; BE=0,2

KJ=565 ; BE=2,5

L; KJ=337 ; BE=1,1

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

Blattsalate mit Kräuter-Dressing

Blattsalate mit Joghurdressing

Möhrensalat

KJ=84 ; BE=0,2

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

KJ=322 ; BE=0,5

ANZAHL

Vegetarisches Menü

Kaiserschmarrn mit

Schwäbische Käsespätzle mit

Liguine mit

Vegetarische Bratwurst

Karotten-Kartoffeleintopf mit Kräuter

G1,L,E; KJ=908 ; BE=2,1

2,3;G1,L,E,J,S; KJ=477 ; BE=0,9

G1; KJ=760 ; BE=2,4

G1,E,J,M; KJ=1267 ; BE=0,7

S; KJ=152 ; BE=0,5

Ovo-Lacto-Veg.

Apfelmus

braune vegetarische Sauce

Tomaten-Zucchini-sauce

Curry-Ketchupsauce

Kaiserbrötchen

KJ=215 ; BE=1

S; KJ=164 ; BE=0

KJ=109 ; BE=0,2

KJ=213 ; BE=0,9

G1; KJ=1188 ; BE=4,7

Tomatensalat

Blattsalate mit Kräuter-Dressing

Kartoffel-Sahnepüree

Blattsalate mit Joghurdressing

KJ=235 ; BE=0,2

KJ=84 ; BE=0,2

L; KJ=337 ; BE=1,1

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

ANZAHL

Dessert

Obst nach Saison

Pudding-Dessert

Schoko-Doppelkeks

Obst nach Saison

Orangen-Joghurdessert

KJ=228 ; BE=1

L; KJ=417 ; BE=1,5

G1,L,E,N; KJ=2029 ; BE=3

KJ=228 ; BE=1

L; KJ=259 ; BE=0,7

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