



Speiseplan vom 25.02.2019 bis 03.03.2019

Das Küchenteam wünscht Ihnen einen "Guten Appetit"!

Kunde
Kd-Nr.:

9 Woche

Suppe

Montag

Kartoffelsuppe mit Gemüse

L;S; KJ=184 ; BE=0,3

Dienstag

Tomatencremesuppe

L; KJ=62 ; BE=0

Mittwoch

Rinderbrühe mit Gemüse

S; KJ=88 ; BE=0

Donnerstag

Bio-Gemüsebouillon mit Mais

S; KJ=55 ; BE=0,2

Freitag

Champignonrahmsuppe

L; KJ=157 ; BE=0

ANZAHL

Menü 1

Gebackenes Seelachsfilet

G1;F; KJ=638 ; BE=1,3

Rigatoni mit

G1; KJ=725 ; BE=2,8

Gebratene Hähnchenbrust

KJ=496 ; BE=0

Ungarischer Rinder-
Gulaschtopf mit Paprika und
Kartoffeln

KJ=210 ; BE=0,4

Minifrikadellen (Schwein)

10;G1;E;M; KJ=1000 ; BE=0,5

SchnittlauchsaUCE

L; KJ=98 ; BE=0,1

Schinken-Käsesoße (Pute)

2;3;G1;L;J;S; KJ=239 ; BE=0

Rahmsoße

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

Kaiserbrötchen

G1; KJ=1188 ; BE=4,7

Bio-Bratensauce

KJ=133 ; BE=0

Beilage

Dampfkartoffeln

KJ=345 ; BE=1,5

Möhrensalat

KJ=322 ; BE=0,5

Farfalle

G1; KJ=602 ; BE=2,3

Bio-Karottengemüse

S; KJ=110 ; BE=0,4

Rote Beetesalat

KJ=271 ; BE=0,5

Gurkensalat

M; KJ=140 ; BE=0,2

Bio-Reis

KJ=565 ; BE=2,5

ANZAHL

Vegetarisches Menü

Portion Rahmquark mit
frischen Kräutern

L; KJ=1102 ; BE=0,3

Gefüllter Germknödel mit
Sauerkirschen

G1;E; KJ=735 ; BE=2,1

Gemüsefrikadelle mit

G1;E;S; KJ=758 ; BE=1

Veg. Maultaschen mit

G1;L;E;S; KJ=948 ; BE=1,2

Kichererbsenfrikadelle

J;S; KJ=853 ; BE=1

Ovo-Lacto-Veg.

Dampfkartoffeln

KJ=345 ; BE=1,5

Vanillesauce

L; KJ=376 ; BE=0,9

Karotten in Basilikumsahne

L;S; KJ=251 ; BE=0,4

Tomatensoße

KJ=114 ; BE=0,2

Sahnesoße

L;S; KJ=160 ; BE=0,1

Kartoffel-Sahnepüree

L; KJ=337 ; BE=1,1

Kartoffelsalat

M; KJ=369 ; BE=1

Bio-Karottengemüse

S; KJ=110 ; BE=0,4

Bio-Reis

KJ=565 ; BE=2,5

ANZAHL

Dessert

Pudding

L; KJ=486 ; BE=1,6

Obst nach Saison

KJ=228 ; BE=1

Mini-Berliner

G1;L;E;P; KJ=1702 ; BE=3

Waldbeerenquark

L; KJ=1184 ; BE=1

Obst nach Saison

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;

Allergien: **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**