



## Speiseplan vom 04.03.2019 bis 10.03.2019

Das Küchenteam wünscht Ihnen einen "Guten Appetit!"

10 Woche

### Suppe

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	Blumenkohlcremesuppe	Lauchcremesuppe	Bio Hühnerbrühe mit Buchstabennudeln	Zucchinirahmsuppe	Rinderbrühe mit Griesklößchen
L; ANZAHL	KJ=161 ; BE=0,1	L; KJ=174 ; BE=0,1	G1;L;E;S; KJ=65 ; BE=0,2	L; KJ=169 ; BE=0,1	G1;E;S; KJ=127 ; BE=0,1

### Menü 1

	Hähnchenbruststreifen in Currysoße	Gebackener Seelachs Tomate Mozzarella	Erseneintopf mit Kartoffeln	Frikadelle vom Geflügel	Rindergulasch mit Paprikastreifen
L;S; ANZAHL	KJ=361 ; BE=0,3	G1;L;E;M;F; KJ=638 ; BE=1,3	S; KJ=143 ; BE=0,4	G1;E; KJ=691 ; BE=0	KJ=240 ; BE=0,2
	Bio-Reis	Tomatensoße	Puten-Wiener	Bratensauce	Bauernspätzle
	KJ=565 ; BE=2,5	KJ=114 ; BE=0,2	3;7;9;10; KJ=514 ; BE=0	KJ=165 ; BE=0	G1;E; KJ=426 ; BE=1,3
	Blattsalate mit French-Dressing	Bio-Nudeln	Kaiserbrötchen	Bio Erbsen-Möhrengemüse	Blattsalate mit Kräuter-Dressing
L;E;S; ANZAHL	KJ=84 ; BE=0,2	G1; KJ=606 ; BE=2,4	G1; KJ=1188 ; BE=4,7	S; KJ=182 ; BE=0,6	KJ=84 ; BE=0,2
		Blattsalate mit Italien-Dressing		Kartoffel-Sahneputee	
		S; KJ=84 ; BE=0,2		L; KJ=337 ; BE=1,1	

### Vegetarisches Menü

	Kartoffelreibekuchen	Pikanter Gemüsegulasch	Omelette mit	Bio Gemüse Ravioli	Gebackenes Goudaschnitzel mit Soja
G1;E; ANZAHL	KJ=580 ; BE=1,6	L;S; KJ=200 ; BE=0,3	L;E;J; KJ=674 ; BE=0,2	G1;E;S; KJ=707 ; BE=1,7	G1;L;E;J; KJ=795 ; BE=1
	Apfelmus	Bio-Nudeln	Rahmspinat	Tomatensoße	braune vegetarische Sauce
Ovo-Lacto-Veg. ANZAHL	KJ=215 ; BE=1	G1; KJ=606 ; BE=2,4	L;S; KJ=236 ; BE=0,1	KJ=114 ; BE=0,2	S; KJ=164 ; BE=0
		Blattsalate mit Italien-Dressing	Dampfkartoffeln	Möhrensalat	Bauernspätzle
		S; KJ=84 ; BE=0,2	KJ=345 ; BE=1,5	KJ=322 ; BE=0,5	G1;E; KJ=426 ; BE=1,3
					Blattsalate mit Kräuter-Dressing
					KJ=84 ; BE=0,2

### Dessert

	Obst nach Saison	Mamorkuchen	Himbeerquark	Pudding	Obst nach Saison
L; ANZAHL	KJ=228 ; BE=1	1;5;10;G1;L;E; KJ=1350 ; BE=3	L; KJ=1155 ; BE=1	L; KJ=486 ; BE=1,6	KJ=228 ; BE=1

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