



## Speiseplan vom 11.03.2019 bis 17.03.2019

Das Küchenteam wünscht Ihnen einen "Guten Appetit"!

11 Woche

### Suppe

#### Montag

Grünkernsuppe

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

ANZAHL

#### Dienstag

Hühnerbrühe mit  
Gemüseries

S; KJ=163 ; BE=0,4

#### Mittwoch

Klare Kartoffelsuppe

S; KJ=126 ; BE=0,3

#### Donnerstag

Bio- Gemüse-  
Eierflockensuppe

E;S; KJ=56 ; BE=0

#### Freitag

Sellerierahmsuppe

L;S; KJ=90 ; BE=0

### Menü 1

Hähnchenbrust- streifen  
Süß-Sauer

S; KJ=322 ; BE=0,5

Bio-Reis

KJ=565 ; BE=2,5

Spaghetti mit

G1; KJ=760 ; BE=2,4

Rinderbolognese

S; KJ=453 ; BE=0,1

Bunter Gemüseeintopf mit  
Bohnen

S; KJ=171 ; BE=0,5

Rinds-Knackwurst

1;2;9; KJ=1044 ; BE=0

Bratwurst (Schwein)

10; KJ=1282 ; BE=0

Curry-Ketchupsauce

KJ=213 ; BE=0,9

Kabeljau-Frikadelle

7;G1;L;E;M;F; KJ=740 ; BE=0,5

Lauchsauce

L;S; KJ=249 ; BE=0,1

### Beilage

Blattsalate mit Kräuter-  
Dressing

KJ=84 ; BE=0,2

Parmesankäse

E; KJ=1658 ; BE=0

Kaiserbrötchen

G1; KJ=1188 ; BE=4,7

Kartoffel-Sahnepüree

L; KJ=337 ; BE=1,1

Dampfkartoffeln

KJ=345 ; BE=1,5

Gurkensalat

M; KJ=140 ; BE=0,2

Möhrensalat

KJ=322 ; BE=0,5

Blattsalate mit Joghurdressing

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

ANZAHL

### Vegetarisches Menü

Gemüse-Kartoffelpuffer

G1;E;S; KJ=709 ; BE=1,5

Vegetarische Soja-  
Hackbällchen in  
Tomatensauce

G1;J; KJ=503 ; BE=0,7

Karthäuser Kloß

G1;E; KJ=830 ; BE=2,4

Gebackenes  
Gemüseschnitzel

G1;S; KJ=803 ; BE=1,2

Bayrischer Kartoffel-Schmarrn

G1;L;E; KJ=604 ; BE=1,2

### Ovo-Lacto-Veg.

Kräuter-Quark-Dip

L; KJ=1102 ; BE=0,3

Bio-Nudeln

G1; KJ=606 ; BE=2,4

Vanillesauce

L; KJ=376 ; BE=0,9

Kräutersahnesoße

L;S; KJ=297 ; BE=0,1

Kohlrabi in Rahm

L;S; KJ=215 ; BE=0,2

Gurkensalat

M; KJ=140 ; BE=0,2

Bauernspätzle

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

Möhrensalat

KJ=322 ; BE=0,5

ANZAHL

### Dessert

Magdalenas mit Schoko

G1;L;E; KJ=1350 ; BE=3

Pfirsichkompott

KJ=239 ; BE=1,1

Obst nach Saison

KJ=228 ; BE=1

Obst nach Saison

KJ=228 ; BE=1

Apfel- Zimt- Quark

L; KJ=1148 ; BE=1,4

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