

Kunde  
Kd-Nr.:



## Speiseplan vom 18.03.2019 bis 24.03.2019

Das Küchenteam wünscht Ihnen einen "Guten Appetit"!

12 Woche

### Suppe

#### Montag

Samtsuppe von Pilzen

L;S; KJ=154 ; BE=0,1

ANZAHL

#### Dienstag

Gebundene Gemüsesuppe

L; KJ=161 ; BE=0,1

#### Mittwoch

Bio Hühnerbrühe mit Erbsen

S; KJ=40 ; BE=0,1

#### Donnerstag

Bio-Tomatencremesuppe

KJ=123 ; BE=0

#### Freitag

Fleischklösschensuppe

G1;L;E;S; KJ=119 ; BE=0

### Menü 1

Hacksteak (gemischt)

7;G1;E;M; KJ=1241 ; BE=0,6

Rahmsoße

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

BIO-Erbsengemüse

S; KJ=317 ; BE=0,9

Bio-Reis

KJ=565 ; BE=2,5

### Beilage

ANZAHL

Linteneintopf mit Kartoffeln

S; KJ=210 ; BE=0,6

Puten-Wiener

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

Kaiserbrötchen

G1; KJ=1188 ; BE=4,7

Hähnchenbrustschnitzel mit

G1;E; KJ=867 ; BE=1,6

Bio-Bratensauce

KJ=133 ; BE=0

Kartoffel-Sahnepüree

L; KJ=337 ; BE=1,1

Gurkensalat

M; KJ=140 ; BE=0,2

Gebackenes Seelachsfilet

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

Remoulade

5;E;M; KJ=1471 ; BE=0,4

Dampfkartoffeln

KJ=345 ; BE=1,5

Blattsalate mit Joghurdressing

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

Hausgemachte Lasagne (Rind)

2;3;G1;L;E;J;S; KJ=434 ; BE=0,4

Tomatensoße

KJ=114 ; BE=0,2

Möhrensalat

KJ=322 ; BE=0,5

### Vegetarisches Menü

Tortellini mit Ricottakäse gefüllt

10;G1;L;E;S; KJ=656 ; BE=1,8

Kartoffeltaschen mit Frischkäse gefüllt

7;L; KJ=804 ; BE=1,2

Allgäuer Knöpflepfanne mit Pilzen und Käse

2;3;G1;L;E;J;S; KJ=351 ; BE=0,6

Pancakes

G1;L;E; KJ=718 ; BE=2,3

Gekochte Eier mit

KJ=571 ; BE=0,1

### Ovo-Lacto-Veg.

Käserahmsoße

2;3;G1;L;J;S; KJ=152 ; BE=0,1

Blattsalate mit Italien-Dressing

S; KJ=84 ; BE=0,2

Blumenkohl in Rahm

L; KJ=210 ; BE=0,1

braune vegetarische Sauce

S; KJ=164 ; BE=0

Gurkensalat

M; KJ=140 ; BE=0,2

Zimt Zucker

KJ=1646 ; BE=8

Apfelmus

KJ=215 ; BE=1

Frankfurter grüner Soße

L;E;M; KJ=487 ; BE=0,1

Dampfkartoffeln

KJ=345 ; BE=1,5

ANZAHL

### Dessert

Erdbeeryoghurt

5;L; KJ=371 ; BE=1,1

Mandarinenquark

L; KJ=1269 ; BE=1,1

Obst nach Saison

KJ=228 ; BE=1

Obst nach Saison

KJ=228 ; BE=1

Berliner

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

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