

Kunde  
Kd-Nr.:



## Speiseplan vom 25.03.2019 bis 31.03.2019

Das Küchenteam wünscht Ihnen einen "Guten Appetit"!

	<b>Montag</b>	<b>Dienstag</b>	<b>Mittwoch</b>	<b>Donnerstag</b>	<b>Freitag</b>
<b>13 Woche</b>					
<b>Suppe</b>	Kräuterrahmsuppe	Rinderkraftbrühe mit Reis & Erbsen	Kartoffelsuppe mit Majoran	Gerstensuppe	Spargelcremesuppe
ANZAHL	L,S; KJ=158 ; BE=0	L,S; KJ=209 ; BE=0,6	L,S; KJ=188 ; BE=0,3	G3,L,S; KJ=191 ; BE=0,3	L; KJ=146 ; BE=0
<b>Menü 1</b>	Gebackener Seelachs Käse Kräuter Tomatensoße	Hähnchencordon bleu mit Putenschinken Rahmsoße	Schweine- geschnetzeltes in Champignonsoße Bauernspätzle Blattsalate mit Joghurdressing	Frikadelle vom Geflügel Bio-Bratensauce	Mildes Chili Con Carne (Rind) Bio-Reis
<b>Beilage</b>	Bio-Reis Blattsalate mit Kräuter- Dressing	Bio-Nudeln Blattsalate mit Italien- Dressing		Bio-Karottengemüse Dampfkartoffeln	Blattsalate mit French-Dressing
ANZAHL	G1,L,E;M;F; RF=1,3 KJ=638 ; KJ=114 ; BE=0,2	3;9;G1,L,E; KJ=837 ; BE=0,7 L,S; KJ=241 ; BE=0,1	L,S; KJ=456 ; BE=0,2 G1,E; KJ=426 ; BE=1,3 L,E; KJ=84 ; BE=0,2	G1,E; KJ=691 ; BE=0 KJ=133 ; BE=0 S; KJ=110 ; BE=0,4 KJ=345 ; BE=1,5	KJ=405 ; BE=0,4 KJ=565 ; BE=2,5 L,E,S; KJ=84 ; BE=0,2
<b>Vegetarisches Menü</b>	Portion "Wiener Apfelstrudel"	Quinoa-Erbsenfrikadelle	Schnitzel von Süßkartoffeln	Bunter Gemüse- Eintopf mit Kartoffeln	Bio Dinkel Spaghetti mit
<b>Ovo-Lacto-Veg.</b>	Vanillesauce	Tomatensoße Bio-Nudeln Blattsalate mit Italien- Dressing	braune vegetarische Sauce Kartoffel-Sahnepüree Rote Beetesalat	Kaiserbrötchen	Gemüsebolognese Blattsalate mit French-Dressing
ANZAHL	G1,E;P2; KJ=697 ; BE=2,2 L; KJ=376 ; BE=0,9	S; KJ=816 ; BE=0,2 G1; KJ=606 ; BE=2,4 S; KJ=84 ; BE=0,2	G1,E;S; KJ=784 ; BE=1,8 S; KJ=164 ; BE=0 L; KJ=337 ; BE=1,1 KJ=271 ; BE=0,5	S; KJ=147 ; BE=0,4 G1; KJ=1188 ; BE=4,7	G1; KJ=728 ; BE=2,9 S; KJ=68 ; BE=0,2 L,E;S; KJ=84 ; BE=0,2
<b>Dessert</b>	Obst nach Saison	Pudding	Dinkel-Schokowaffel	Obst nach Saison	Stracciatella-Quark
ANZAHL	KJ=228 ; BE=1	L; KJ=486 ; BE=1,6	G,L,E;N;P;O; KJ=332 ; BE=3	KJ=228 ; BE=1	L,J;P; KJ=1278 ; BE=0,8

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**