

Kunde  
Kd-Nr.:



## Speiseplan vom 01.04.2019 bis 07.04.2019

Das Küchenteam wünscht Ihnen einen "Guten Appetit"!

<u>14 Woche</u>	<u>Montag</u>	<u>Dienstag</u>	<u>Mittwoch</u>	<u>Donnerstag</u>	<u>Freitag</u>
<u>Suppe</u>	Geflügelbrühe mit Gemüse S; KJ=98 ; BE=0,1	Broccolisamtuppe L; KJ=150 ; BE=0	Bio Rindfleischbrühe mit Reis S; KJ=70 ; BE=0,3	Griessuppe G1,L,S; KJ=188 ; BE=0,3	Karottencremesuppe L; KJ=132 ; BE=0,1
ANZAHL					
<u>Menü 1</u>	Schweineschnitzel mit Rahmsoße G1,E; KJ=1053 ; BE=1,4 L,S; KJ=241 ; BE=0,1	Gedünstetes Seelachsfilet mit Dillsoße F; KJ=461 ; BE=0 L,S; KJ=386 ; BE=0,2	Putensteak Bratensauce KJ=446 ; BE=0 KJ=165 ; BE=0	Cannelloni Classico mit Hackfleisch (Rind) Tomatensoße 7;G1,E,S; KJ=755 ; BE=1 KJ=114 ; BE=0,2	Hähnchenbruststreifen in Rahm Bio-Nudeln L; KJ=334 ; BE=0,1 G1; KJ=606 ; BE=2,4
<u>Beilage</u>	Bauernspätzle Möhrensalat G1,E; KJ=426 ; BE=1,3 KJ=322 ; BE=0,5	Bio-Reis Blattsalate mit Kräuter-Dressing KJ=565 ; BE=2,5 KJ=84 ; BE=0,2	Kartoffel-Sahnepüree Blattsalate mit Joghurdressing L; KJ=337 ; BE=1,1 L,E; KJ=84 ; BE=0,2	Gurkensalat M; KJ=140 ; BE=0,2	Tomatensalat KJ=235 ; BE=0,2
ANZAHL					
<u>Vegetarisches Menü</u>	Karotten-Kartoffeleintopf mit Kräuter S; KJ=152 ; BE=0,5	Liguine mit G1; KJ=760 ; BE=2,4	Vegetarische Bratwurst G1,E,J,M; KJ=1267 ; BE=0,7	Kaiserschmarrn mit G1,L,E; KJ=908 ; BE=2,1	Schwäbische Käsespätzle mit 2;3;G1,L,E,J,S; KJ=477 ; BE=0,9
<u>Ovo-Lacto-Veg.</u>	Kaiserbrötchen G1; KJ=1188 ; BE=4,7	Tomaten-Zucchini-sauce Blattsalate mit Kräuter-Dressing KJ=109 ; BE=0,2 KJ=84 ; BE=0,2	Curry-Ketchupsauce Kartoffel-Sahnepüree Blattsalate mit Joghurdressing KJ=213 ; BE=0,9 L; KJ=337 ; BE=1,1 L,E; KJ=84 ; BE=0,2	Apfelmus KJ=215 ; BE=1	braune vegetarische Sauce Tomatensalat S; KJ=164 ; BE=0 KJ=235 ; BE=0,2
ANZAHL					
<u>Dessert</u>	Schoko-Doppelkeks G1,L,E,N; KJ=2029 ; BE=3	Obst nach Saison KJ=228 ; BE=1	Pudding-Dessert L; KJ=417 ; BE=1,5	Obst nach Saison KJ=228 ; BE=1	Orangen-Joghurdessert L; KJ=259 ; BE=0,7
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**