



Kunde  
Kd-Nr.:

## Speiseplan vom 29.04.2019 bis 05.05.2019

Das Küchenteam wünscht Ihnen einen "Guten Appetit"!

	<b>Montag</b>	<b>Dienstag</b>	<b>Mittwoch</b>	<b>Donnerstag</b>	<b>Freitag</b>
<b>18 Woche</b>					
<b>Suppe</b>	Bio Hühnerbrühe mit Buchstabennudeln G1,L,E,S; KJ=65 ; BE=0,2	Samtsuppe von Pilzen L,S; KJ=154 ; BE=0,1		Gebundene Gemüsesuppe L; KJ=161 ; BE=0,1	Fleischklösschensuppe G1,L,E,S; KJ=119 ; BE=0
ANZAHL					
<b>Menü 1</b>	Linseneintopf mit Kartoffeln S; KJ=210 ; BE=0,6	Hausgemachte Lasagne (Rind) 2;3;G1,L,E,J,S; RF=0,4 KJ=434 ;	Tag der Arbeit	Hacksteak (gemischt) 7;G1,E,M; KJ=1241 ; BE=0,6	Hähnchenbrustschnitzel mit G1,E; KJ=867 ; BE=1,6
	Puten-Wiener 3;7;9;10; KJ=514 ; BE=0	Tomatensoße KJ=114 ; BE=0,2		Rahmsoße L,S; KJ=241 ; BE=0,1	Bio-Bratensauce KJ=133 ; BE=0
<b>Beilage</b>	Kaiserbrötchen G1; KJ=1188 ; BE=4,7	Möhrensalat KJ=322 ; BE=0,5		BIO-Erbsegemüse S; KJ=317 ; BE=0,9	Bio-Reis KJ=565 ; BE=2,5
ANZAHL					
<b>Vegetarisches Menü</b>	Kartoffeltaschen mit Frischkäse gefüllt 7,L; KJ=804 ; BE=1,2	Gekochte Eier mit KJ=571 ; BE=0,1		Tortellini mit Ricottakäse gefüllt 10;G1,L,E,S; KJ=656 ; BE=1,8	Gemüse-Curry-Kokos Gulasch L,E,S; KJ=292 ; BE=0,3
<b>Ovo-Lacto-Veg.</b>	Blumenkohl in Rahm L; KJ=210 ; BE=0,1	Frankfurter grüner Soße L,E,M; KJ=487 ; BE=0,1		Käserahmsoße 2;3;G1,L,J,S; KJ=152 ; BE=0,1	Bio-Reis KJ=565 ; BE=2,5
		Dampfkartoffeln KJ=345 ; BE=1,5		Blattsalate mit Italien-Dressing S; KJ=84 ; BE=0,2	
ANZAHL					
<b>Dessert</b>	Obst nach Saison KJ=228 ; BE=1	Obst nach Saison KJ=228 ; BE=1		Berliner G1,L,E,P,O; KJ=1350 ; BE=3	Mandarinenquark L; KJ=1269 ; BE=1,1
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**