



## Speiseplan vom 06.05.2019 bis 12.05.2019

Das Küchenteam wünscht Ihnen einen "Guten Appetit"!

Kunde

Kd-Nr.:



19 Woche

**Suppe**

**Montag**

Minestrone

S; KJ=90 ; BE=0,1

ANZAHL

**Dienstag**

Gerstensuppe

G3;L;S; KJ=191 ; BE=0,3

**Mittwoch**

Rinderkraftbrühe mit Reis & Erbsen

KJ=209 ; BE=0,6

**Donnerstag**

Kräuterrahmsuppe

L;S; KJ=158 ; BE=0

**Freitag**

Kartoffelsuppe mit Majoran

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

**Menü 1**

Fleischwurst am Stück (Schwein)

KJ=1257 ; BE=0

Senf

M; KJ=361 ; BE=0,5

Frikadelle vom Geflügel

G1;E; KJ=691 ; BE=0

Bio-Bratensauce

KJ=133 ; BE=0

Mildes Chili Con Carne (Rind)

KJ=405 ; BE=0,4

Bio-Reis

KJ=565 ; BE=2,5

Hähnchencordon bleu mit Putenschinken

3;9;G1;L;E; KJ=837 ; BE=0,7

Rahmsoße

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

Gebackener Seelachs Käse Kräuter

G1;L;E;M;F; KJ=638 ; BE=1,3

Tomatensoße

KJ=114 ; BE=0,2

**Beilage**

Kartoffelsalat

M; KJ=369 ; BE=1

Bio-Karottengemüse

S; KJ=110 ; BE=0,4

Blattsalate mit French-Dressing

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

Bio-Nudeln

G1; KJ=606 ; BE=2,4

Blattsalate mit Italien-Dressing

S; KJ=84 ; BE=0,2

Bio-Reis

KJ=565 ; BE=2,5

Blattsalate mit Kräuter-Dressing

KJ=84 ; BE=0,2

ANZAHL

**Vegetarisches Menü**

Schnitzel von Süßkartoffeln

G1;E;S; KJ=784 ; BE=1,8

braune vegetarische Sauce

S; KJ=164 ; BE=0

Kartoffel-Sahnepüree

L; KJ=337 ; BE=1,1

Blattsalate mit Joghurdressing

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

Bunter Gemüse- Eintopf mit Kartoffeln

S; KJ=147 ; BE=0,4

Kaiserbrötchen

G1; KJ=1188 ; BE=4,7

Bio Dinkel Spaghetti mit

G1; KJ=728 ; BE=2,9

Gemüsebolognese

S; KJ=68 ; BE=0,2

Blattsalate mit French-Dressing

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

Pfannkuchen mit

G1;L;E; KJ=689 ; BE=2

Spargelgemüse in seiner Sauce

L; KJ=315 ; BE=0,1

Portion "Wiener Apfelstrudel"

G1;E;P2; KJ=697 ; BE=2,2

Vanillesauce

L; KJ=376 ; BE=0,9

**Ovo-Lacto-Veg.**

ANZAHL

**Dessert**

Pudding

L; KJ=486 ; BE=1,6

Obst nach Saison

KJ=228 ; BE=1

Schoko-Doppelkeks

G1;L;E;N; KJ=2029 ; BE=3

Stracciatella-Quark

L;J;P; KJ=1278 ; BE=0,8

Obst nach Saison

KJ=228 ; BE=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