



## Speiseplan vom 20.05.2019 bis 26.05.2019

Das Küchenteam wünscht Ihnen einen "Guten Appetit"!

21 Woche

### Suppe

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	Champignonrahmsuppe	Bio-Gemüsebouillon mit Mais	Rinderbrühe mit Gemüse	Kartoffelsuppe mit Gemüse	Tomatencremesuppe
	L; KJ=157 ; BE=0	S; KJ=55 ; BE=0,2	S; KJ=88 ; BE=0	L;S; KJ=184 ; BE=0,3	L; KJ=62 ; BE=0
ANZAHL					

### Menü 1

	Ungarischer Rinder-Gulaschtopf mit Paprika und Kartoffeln KJ=210 ; BE=0,4	Minifrikadellen (Schwein) 10;G1,E,M; KJ=1000 ; BE=0,5	Gebackenes Seelachsfilet G1;F; KJ=638 ; BE=1,3	Rigatoni mit G1; KJ=725 ; BE=2,8	Gebratene Hähnchenbrust KJ=496 ; BE=0
	Kaiserbrötchen G1; KJ=1188 ; BE=4,7	Bio-Bratensauce KJ=133 ; BE=0	Schnittlauchsauc L; KJ=98 ; BE=0,1	Schinken-Käsesoße (Pute) 2,3;G1;L;J;S; KJ=239 ; BE=0	Rahmsoße L;S; KJ=241 ; BE=0,1
		BIO-Erbsengemüse S; KJ=317 ; BE=0,9	Dampfkartoffeln KJ=345 ; BE=1,5	Möhrensalat KJ=322 ; BE=0,5	Farfalle G1; KJ=602 ; BE=2,3
		Bio-Reis KJ=565 ; BE=2,5	Rote Beetesalat KJ=271 ; BE=0,5		Gurkensalat M; KJ=140 ; BE=0,2
ANZAHL					

### Beilage

### Vegetarisches Menü

	Veg. Maultaschen mit G1;L;E;S; KJ=948 ; BE=1,2	Kichererbsenfrikadelle J;S; KJ=853 ; BE=1	Portion Rahmquark mit frischen Kräutern L; KJ=1102 ; BE=0,3	Gefüllter Germknödel mit Sauerkirschen G1;E; KJ=735 ; BE=2,1	Gemüsefrikadelle mit G1;E;S; KJ=758 ; BE=1
	Tomatensoße KJ=114 ; BE=0,2	Sahnesoße L;S; KJ=160 ; BE=0,1	Dampfkartoffeln KJ=345 ; BE=1,5	Vanillesauce L; KJ=376 ; BE=0,9	Rahmiges Kartoffel-Spargelgemüse L; KJ=178 ; BE=0,5
	Kartoffelsalat M; KJ=369 ; BE=1	BIO-Erbsengemüse S; KJ=317 ; BE=0,9			
		Bio-Reis KJ=565 ; BE=2,5			
ANZAHL					

### Dessert

	Waldbeerenquark L; KJ=1184 ; BE=1	Obst nach Saison KJ=228 ; BE=1	Pudding L; KJ=486 ; BE=1,6	Obst nach Saison KJ=228 ; BE=1	Mini-Berliner G1;L;E;P; KJ=1702 ; 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;

Allergien: **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