



Speiseplan vom 27.05.2019 bis 02.06.2019

Das Küchenteam wünscht Ihnen einen "Guten Appetit!"

Kunde
Kd-Nr.:

22 Woche

Suppe

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	Rinderbrühe mit Griesklößchen G1;E;S; KJ=127 ; BE=0,1	Spargelcremesuppe L; KJ=146 ; BE=0	Zucchinirahmsuppe L; KJ=169 ; BE=0,1		Lauchcremesuppe L; KJ=174 ; BE=0,1
ANZAHL					

Menü 1

	Erbseintopf mit Kartoffeln S; KJ=143 ; BE=0,4	Hähnchenbruststreifen in Currysoße L;S; KJ=361 ; BE=0,3	Rindergulasch mit Paprikastreifen KJ=240 ; BE=0,2	Christi Himmelfahrt	Gebackener Seelachs Tomate Mozzarella G1;L;E;M;F; KJ=638 ; BE=1,3
	Puten-Wiener 3;7;9;10; KJ=514 ; BE=0	Bio-Reis KJ=565 ; BE=2,5	Bauernspätzle G1;E; KJ=426 ; BE=1,3		Tomatensoße KJ=114 ; BE=0,2
	Kaiserbrötchen G1; KJ=1188 ; BE=4,7	Blattsalate mit French-Dressing L;E;S; KJ=84 ; BE=0,2	Blattsalate mit Kräuter-Dressing KJ=84 ; BE=0,2		Bio-Nudeln G1; KJ=606 ; BE=2,4
					Blattsalate mit Italien-Dressing S; KJ=84 ; BE=0,2

Beilage

ANZAHL

Vegetarisches Menü

	Omelette mit L;E;J; KJ=674 ; BE=0,2	Kartoffelreibekuchen G1;E; KJ=580 ; BE=1,6	Gebackenes Goudaschnitzel mit Soja G1;L;E;J; KJ=795 ; BE=1	Christi Himmelfahrt	Pikanter Gemüsegulasch L;S; KJ=200 ; BE=0,3
	Rahmspinat L;S; KJ=236 ; BE=0,1	Apfelmus KJ=215 ; BE=1	braune vegetarische Sauce S; KJ=164 ; BE=0		Bio-Nudeln G1; KJ=606 ; BE=2,4
	Dampfkartoffeln KJ=345 ; BE=1,5		Bauernspätzle G1;E; KJ=426 ; BE=1,3		Blattsalate mit Italien-Dressing S; KJ=84 ; BE=0,2
			Blattsalate mit Kräuter-Dressing KJ=84 ; BE=0,2		

ANZAHL

Dessert

	Mamorkuchen 1;5;10;G1;L;E; KJ=1350 ; BE=3	Obst nach Saison KJ=228 ; BE=1	Himbeerquark L; KJ=1155 ; BE=1		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;

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