



Speiseplan vom 17.06.2019 bis 23.06.2019

Das Küchenteam wünscht Ihnen einen "Guten Appetit"!

25 Woche

Suppe

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	Minestrone	Kartoffelsuppe mit Majoran	Rinderkraftbrühe mit Reis & Erbsen	Gerstensuppe	Kräuterrahmsuppe
	S; KJ=90 ; BE=0,1	L,S; KJ=188 ; BE=0,3	KJ=209 ; BE=0,6	G3;L,S; KJ=191 ; BE=0,3	L,S; KJ=158 ; BE=0
ANZAHL					

Menü 1

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	Mildes Chili Con Carne (Rind) KJ=405 ; BE=0,4	Schweine- geschnetzeltes in Champignonsoße L,S; KJ=456 ; BE=0,2	Frikadelle vom Geflügel G1;E; KJ=691 ; BE=0	Hähnchencordon bleu mit Putenschinken 3;9;G1;L;E; KJ=837 ; BE=0,7	Gebackener Seelachs Käse Kräuter G1;L;E;M;F; KJ=638 ; BE=1,3
	Bio-Reis KJ=565 ; BE=2,5	Bauernspätzle G1;E; KJ=426 ; BE=1,3	Bio-Bratensauce KJ=133 ; BE=0	Rahmsoße L;S; KJ=241 ; BE=0,1	Tomatensoße KJ=114 ; BE=0,2
	Blattsalate mit French-Dressing L;E;S; KJ=84 ; BE=0,2	Blattsalate mit Joghurtdressing L;E; KJ=84 ; BE=0,2	Bio-Karottengemüse S; KJ=110 ; BE=0,4	Bio-Nudeln G1; KJ=606 ; BE=2,4	Bio-Reis KJ=565 ; BE=2,5
			Dampfkartoffeln KJ=345 ; BE=1,5	Blattsalate mit Italien-Dressing S; KJ=84 ; BE=0,2	Blattsalate mit Kräuter-Dressing KJ=84 ; BE=0,2
ANZAHL					

Vegetarisches Menü

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	Bio Dinkel Spaghetti mit G1; KJ=661 ; BE=2,7	Schnitzel von Süßkartoffeln G1;E;S; KJ=784 ; BE=1,8	Bunter Gemüse- Eintopf mit Kartoffeln S; KJ=147 ; BE=0,4	Quinoa-Erbsenfrikadelle S; KJ=816 ; BE=0,2	Portion "Wiener Apfelstrudel" G1;E;P2; KJ=697 ; BE=2,2
	Gemüsebolognese S; KJ=68 ; BE=0,2	braune vegetarische Sauce S; KJ=164 ; BE=0	Kaiserbrötchen G1; KJ=1188 ; BE=4,7	Tomatensoße KJ=114 ; BE=0,2	Vanillesauce L; KJ=376 ; BE=0,9
	Blattsalate mit French-Dressing L;E;S; KJ=84 ; BE=0,2	Kartoffel-Sahnepüree L; KJ=337 ; BE=1,1		Bio-Nudeln G1; KJ=606 ; BE=2,4	
		Rote Beetesalat KJ=271 ; BE=0,5		Blattsalate mit Italien-Dressing S; KJ=84 ; BE=0,2	
ANZAHL					

Dessert

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	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;

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