



Speiseplan vom 24.06.2019 bis 30.06.2019

Das Küchenteam wünscht Ihnen einen "Guten Appetit"!

Kunde
Kd-Nr.:

26 Woche

Suppe

Montag

Bio Rindfleischbrühe mit Reis

S; KJ=70 ; BE=0,3

Dienstag

Broccolisamtuppe

L; KJ=150 ; BE=0

Mittwoch

Geflügelbrühe mit Gemüse

S; KJ=98 ; BE=0,1

Donnerstag

Griessuppe

G1;L;S; KJ=188 ; BE=0,3

Freitag

Karottencremesuppe

L; KJ=132 ; BE=0,1

ANZAHL

Menü 1

Schweineschnitzel mit

G1;E; KJ=1053 ; BE=1,4

Rahmsoße

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

Cannelloni Classico mit Hackfleisch (Rind)

7;G1;E;S; KJ=755 ; BE=1

Tomatensoße

KJ=114 ; BE=0,2

Gedünstetes Seelachsfilet mit

F; KJ=461 ; BE=0

DillsöÙe

L;S; KJ=386 ; BE=0,2

Putensteak

KJ=446 ; BE=0

Bratensauce

KJ=165 ; BE=0

Gefüllte Paprikaschote (Geflügel)

G1;E; KJ=468 ; BE=0

TomatensoÙe

KJ=114 ; BE=0,2

Beilage

Bauernspätzle

G1;E; KJ=426 ; BE=1,3

Möhrensalat

KJ=322 ; BE=0,5

Gurkensalat

M; KJ=140 ; BE=0,2

Bio-Reis

KJ=565 ; BE=2,5

Blattsalate mit Kräuter-Dressing

KJ=84 ; BE=0,2

Kartoffel-Sahnepüree

L; KJ=337 ; BE=1,1

Tomatensalat

KJ=235 ; BE=0,2

Bio-Nudeln

G1; KJ=606 ; BE=2,4

Blattsalate mit Joghurdressing

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

ANZAHL

Vegetarisches Menü

Karotten-Kartoffeleintopf mit Kräuter

S; KJ=152 ; BE=0,5

Kaiserschmarrn mit

G1;L;E; KJ=908 ; BE=2,1

Linguine mit

G1; KJ=760 ; BE=2,4

Vegetarische Bratwurst

G1;E;J;M; KJ=1267 ; BE=0,7

Schwäbische Käsespätzle mit

2;3;G1;L;E;J;S; KJ=477 ; BE=0,9

Ovo-Lacto-Veg.

Kaiserbrötchen

G1; KJ=1188 ; BE=4,7

Apfelmus

KJ=215 ; BE=1

Tomaten-Zucchini-sauce

KJ=109 ; BE=0,2

Blattsalate mit Kräuter-Dressing

KJ=84 ; BE=0,2

Curry-Ketchupsauce

KJ=213 ; BE=0,9

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

Tomatensalat

KJ=235 ; BE=0,2

ANZAHL

Dessert

Pudding-Dessert

L; KJ=417 ; BE=1,5

Obst nach Saison

KJ=228 ; BE=1

Mini-Windbeutel

G1;L;E; KJ=1477 ; BE=2,2

Orangen-Joghurdessert

L; KJ=259 ; BE=0,7

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**=Erndnüsse; **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