



Speiseplan vom 12.08.2019 bis 18.08.2019

Das Küchenteam wünscht Ihnen einen "Guten Appetit"!

33 Woche

Suppe

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

Menü 1

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

Vegetarisches Menü

	Gefüllter Germknödel mit Sauerkirschen	Portion Rahmquark mit frischen Kräutern	Gemüsefrikadelle mit	Gemüse-Curry-Kokos Gulasch	Veg. Maultaschen mit
	G1;E; KJ=735 ; BE=2,1	L; KJ=1102 ; BE=0,3	G1;E;S; KJ=758 ; BE=1	L;S; KJ=292 ; BE=0,3	G1;L;E;S; KJ=948 ; BE=1,2
	Vanillesauce	Dampfkartoffeln	Karotten in Basilikumsahne	Bio-Reis	Tomatensoße
	L; KJ=376 ; BE=0,9	KJ=345 ; BE=1,5	L;S; KJ=251 ; BE=0,4	KJ=565 ; BE=2,5	KJ=114 ; BE=0,2
			Kartoffel-Sahnepüree		Kartoffelsalat
			L; KJ=337 ; BE=1,1		M; KJ=369 ; BE=1
ANZAHL					

Dessert

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