



Kunde
Kd-Nr.:



Speiseplan vom 19.08.2019 bis 25.08.2019

Das Küchenteam wünscht Ihnen einen "Guten Appetit!"

34 Woche

Suppe

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	Bio Hühnerbrühe mit Buchstabennudeln	Zucchinirahmsuppe	Lauchcremesuppe	Rinderbrühe mit Griesklößchen	Blumenkohlcremesuppe
	G1,L,E,S; KJ=65; BE=0,2	L; KJ=169; BE=0,1	L; KJ=174; BE=0,1	G1,E,S; KJ=127; BE=0,1	L; KJ=161; BE=0,1
ANZAHL					

Menü 1

	Erbseintopf mit Kartoffeln	Rindergulasch mit Paprikastreifen	Fleischkäse vom Schwein mit	Gebackener Seelachs Tomate Mozzarella	Hähnchenbruststreifen in Currysoße
	S; KJ=143; BE=0,4	KJ=240; BE=0,2	1,4;9;10; KJ=630; BE=0	G1,L,E,M,F; KJ=638; BE=1,3	L,S; KJ=361; BE=0,3
	Puten-Wiener	Bauernspätzle	Bio-Bratensauce	Tomatensoße	Bio-Reis
	3;7;9;10; KJ=514; BE=0	G1,E; KJ=426; BE=1,3	KJ=133; BE=0	KJ=114; BE=0,2	KJ=565; BE=2,5
	Kaiserbrötchen	Blattsalate mit Kräuter-Dressing	Bio Erbsen-Möhrengemüse	Bio-Nudeln	Blattsalate mit French-Dressing
	G1; KJ=1188; BE=4,7	KJ=84; BE=0,2	S; KJ=182; BE=0,6	G1; KJ=606; BE=2,4	L,E,S; KJ=84; BE=0,2
			Kartoffel-Sahnepüree	Blattsalate mit Italien-Dressing	
			L; KJ=337; BE=1,1	S; KJ=84; BE=0,2	
ANZAHL					

Beilage

Vegetarisches Menü

	Omelette mit	Gebackenes Goudaschnitzel mit Soja	Gemüselasagne mit Mozzarella überbacken	Pikanter Gemüsegulasch	Kartoffelreibekuchen
	L,E,J; KJ=674; BE=0,2	G1,L,E,J; KJ=795; BE=1	G1,L,E,S; KJ=292; BE=0,4	L,S; KJ=200; BE=0,3	G1,E; KJ=580; BE=1,6
	Rahmspinat	braune vegetarische Sauce	Tomatensoße	Bio-Nudeln	Apfelmus
	L,S; KJ=236; BE=0,1	S; KJ=164; BE=0	KJ=114; BE=0,2	G1; KJ=606; BE=2,4	KJ=215; BE=1
	Dampfkartoffeln	Bauernspätzle	Gurkensalat	Blattsalate mit Italien-Dressing	
	KJ=345; BE=1,5	G1,E; KJ=426; BE=1,3	M; KJ=140; BE=0,2	S; KJ=84; BE=0,2	
		Blattsalate mit Kräuter-Dressing			
		KJ=84; BE=0,2			
ANZAHL					

Ovo-Lacto-Veg.

Dessert

	Mamorkuchen	Obst nach Saison	Pudding	Himbeerquark	Obst nach Saison
	1,5;10;G1,L,E; KJ=1350; BE=3	KJ=228; BE=1	L; KJ=486; BE=1,6	L; KJ=1155; BE=1	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;

Allergen: **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