



## Speiseplan vom 16.09.2019 bis 22.09.2019

Das Küchenteam wünscht Ihnen einen "Guten Appetit"!

38 Woche

### Suppe

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	Broccolisamtuppe	Bio Rindfleischbrühe mit Reis	Griessuppe	Kürbissuppe	Samtsuppe von Pilzen
L; ANZAHL	KJ=150 ; BE=0	S; KJ=70 ; BE=0,3	G1;L;S; KJ=188 ; BE=0,3	L; KJ=140 ; BE=0	L;S; KJ=154 ; BE=0,1

### Menü 1

	Hähnchenbruststreifen in Rahm	Putensteak	Schweineschnitzel mit	Cannelloni Classico mit Hackfleisch (Rind)	Buntes Lachsragout mit Gemüse
L; ANZAHL	KJ=334 ; BE=0,1	KJ=446 ; BE=0	G1;E; KJ=1053 ; BE=1,4	7;G1;E;S; KJ=755 ; BE=1	L;S;F; KJ=531 ; BE=0,1
	Bio-Nudeln	Bratensauce	Rahmsoße	Tomatensoße	Bio-Reis
G1; ANZAHL	KJ=606 ; BE=2,4	KJ=165 ; BE=0	L;S; KJ=241 ; BE=0,1	KJ=114 ; BE=0,2	KJ=565 ; BE=2,5

### Beilage

	Tomatensalat	Kartoffel-Sahnepüree	Bio-Spätzle	Gurkensalat	Blattsalate mit Kräuter-Dressing
L; ANZAHL	KJ=235 ; BE=0,2	L; KJ=337 ; BE=1,1	G1;E; KJ=413 ; BE=1,4	M; KJ=140 ; BE=0,2	KJ=84 ; BE=0,2
		Blattsalate mit Joghurdressing	Möhrensalat		
L;E; ANZAHL		KJ=84 ; BE=0,2	KJ=322 ; BE=0,5		

### Vegetarisches Menü

	Allgäuer Knöpflepfanne mit Pilzen und Käse	Vegetarische Bratwurst	Karotten-Kartoffeleintopf mit Kräuter	Kaiserschmarrn mit	Linguine mit
2;3;G1;L;E;J;S; BE=0,6 ANZAHL	KJ=351 ;	G1;E;J;M; KJ=1267 ; BE=0,7	S; KJ=152 ; BE=0,5	G1;L;E; KJ=908 ; BE=2,1	G1; KJ=760 ; BE=2,4
	Tomatensalat	Curry-Ketchupsauce	Kaiserbrötchen	Apfelmus	Tomaten-Zucchini-sauce
L; ANZAHL	KJ=235 ; BE=0,2	KJ=213 ; BE=0,9	G1; KJ=1188 ; BE=4,7	KJ=215 ; BE=1	KJ=109 ; BE=0,2
		Kartoffel-Sahnepüree			Blattsalate mit Kräuter-Dressing
L; ANZAHL		L; KJ=337 ; BE=1,1			KJ=84 ; BE=0,2
		Blattsalate mit Joghurdressing			
L;E; ANZAHL		KJ=84 ; BE=0,2			

### Dessert

	Obst nach Saison	Mini-Windbeutel	Obst nach Saison	Pudding-Dessert	Orangen-Joghurdessert
L; ANZAHL	KJ=228 ; BE=1	G1;L;E; KJ=1477 ; BE=2,2	KJ=228 ; BE=1	L; KJ=417 ; BE=1,5	L; KJ=259 ; BE=0,7

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