

Kunde
Kd-Nr.:



Speiseplan vom 23.09.2019 bis 29.09.2019

Das Küchenteam wünscht Ihnen einen "Guten Appetit"!

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
39 Woche					
Suppe	Kartoffelsuppe mit Gemüse L,S; KJ=184 ; BE=0,3	Champignonrahmsuppe L; KJ=157 ; BE=0	Rinderbrühe mit Gemüse S; KJ=88 ; BE=0	Tomatencremesuppe L; KJ=62 ; BE=0	Bio-Gemüsebouillon mit Mais S; KJ=55 ; BE=0,2
ANZAHL					
Menü 1	Gebratene Hähnchenbrust KJ=496 ; BE=0	Rigatoni mit G1; KJ=725 ; BE=2,8	Gebackenes Seelachsfilet G1,F; KJ=638 ; BE=1,3	Minifrikadellen (Schwein) 10;G1,E,M; KJ=1000 ; BE=0,5	Rindergeschnetzeltes "Stroganoff" 5;L; KJ=265 ; BE=0,1
	Rahmsoße L,S; KJ=241 ; BE=0,1	Schinken-Käsesoße (Pute) 2;3;G1;L;J;S; KJ=239 ; BE=0	Schnittlauchsaucе L; KJ=98 ; BE=0,1	Bio-Bratensauce KJ=133 ; BE=0	Bio-Spätzle G1;E; KJ=413 ; BE=1,4
Beilage	Farfalle G1; KJ=602 ; BE=2,3	Möhrensalat KJ=322 ; BE=0,5	Dampfkartoffeln KJ=345 ; BE=1,5	BIO-Erbsengemüse S; KJ=317 ; BE=0,9	Blattsalate mit Kräuter-Dressing KJ=84 ; BE=0,2
	Gurkensalat M; KJ=140 ; BE=0,2		Rote Beetesalat KJ=271 ; BE=0,5	Bio-Reis KJ=565 ; BE=2,5	
ANZAHL					
Vegetarisches Menü	Gemüsefrikadelle mit G1;E;S; KJ=758 ; BE=1	Gefüllter Germknödel mit Sauerkirschen G1;E; KJ=735 ; BE=2,1	Portion Rahmquark mit frischen Kräutern L; KJ=1102 ; BE=0,3	Gemüse-Curry-Kokos Gulasch L;S; KJ=294 ; BE=0,3	Veg. Maultaschen mit G1;L;E;S; KJ=948 ; BE=1,2
Ovo-Lacto-Veg.	Karotten in Basilikumsahne L;S; KJ=251 ; BE=0,4	Vanillesauce L; KJ=376 ; BE=0,9	Dampfkartoffeln KJ=345 ; BE=1,5	Bio-Reis KJ=565 ; BE=2,5	Tomatensoße KJ=114 ; BE=0,2
	Kartoffel-Sahnepüree L; KJ=337 ; BE=1,1				Kartoffelsalat M; KJ=369 ; BE=1
ANZAHL					
Dessert	Waldbeerenquark L; KJ=1184 ; BE=1	Mini-Berliner G1;L;E;P; KJ=1702 ; BE=3	Pudding L; KJ=486 ; BE=1,6	Obst nach Saison KJ=228 ; BE=1	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