

Kunde  
Kd-Nr.:



## Speiseplan vom 14.10.2019 bis 20.10.2019

Das Küchenteam wünscht Ihnen einen "Guten Appetit"!

<u>42 Woche</u>	<u>Montag</u>	<u>Dienstag</u>	<u>Mittwoch</u>	<u>Donnerstag</u>	<u>Freitag</u>
<u>Suppe</u>	Bio Hühnerbrühe mit Erbsen S; KJ=40 ; BE=0,1	Gebundene Gemüsesuppe L; KJ=161 ; BE=0,1	Karottencremesuppe L; KJ=132 ; BE=0,1	Bio-Tomatencremesuppe KJ=123 ; BE=0	Fleischklösschensuppe G1;L;E;S; KJ=119 ; BE=0
ANZAHL					
<u>Menü 1</u>	Linseneintopf mit Kartoffeln S; KJ=210 ; BE=0,6 Puten-Wiener 3;7;9;10; KJ=514 ; BE=0	Gebackenes Seelachsfilet G1;F; KJ=638 ; BE=1,3 Remoulade 5;E;M; KJ=1471 ; BE=0,4	Hausgemachte Lasagne (Rind) 2;3;G1;L;E;J;S; KJ=434 ; BE=0,4 Tomatensoße KJ=114 ; BE=0,2	Hähnchenbrustschnitzel mit Bio-Bratensauce G1;E; KJ=867 ; BE=1,6 KJ=133 ; BE=0	Hacksteak (gemischt) 7;G1;E;M; KJ=1241 ; BE=0,6 Rahmsoße L;S; KJ=241 ; BE=0,1
<u>Beilage</u>	Kaiserbrötchen G1; KJ=1188 ; BE=4,7	Dampfkartoffeln KJ=345 ; BE=1,5 Blattsalate mit Joghurdressing L;E; KJ=84 ; BE=0,2	Möhrensalat KJ=322 ; BE=0,5	Bio-Nudeln G1; KJ=606 ; BE=2,4 Gurkensalat M; KJ=140 ; BE=0,2	BIO-Erbsengemüse S; KJ=317 ; BE=0,9 Bio-Reis KJ=565 ; BE=2,5
ANZAHL					
<u>Vegetarisches Menü</u>	Kartoffeltaschen mit Frischkäse gefüllt 7;L; KJ=804 ; BE=1,2	Pancakes G1;L;E; KJ=718 ; BE=2,3	Gekochte Eier mit E; KJ=571 ; BE=0,1	VEGGIE-Schnitzel "Wiener Art" G1;E;S; KJ=803 ; BE=0	Tortellini mit Ricottakäse gefüllt 10;G1;L;E;S; KJ=656 ; BE=1,8
<u>Ovo-Lacto-Veg.</u>	Blumenkohl in Rahm L; KJ=210 ; BE=0,1	Zimt Zucker KJ=1646 ; BE=8 Apfelmus KJ=215 ; BE=1	Frankfurter grüner Soße L;E;M; KJ=487 ; BE=0,1 Dampfkartoffeln KJ=345 ; BE=1,5	braune vegetarische Sauce S; KJ=164 ; BE=0 Kartoffel-Lauchgemüse L; KJ=267 ; BE=0,8	Käserahmsoße 2;3;G1;L;J;S; KJ=152 ; BE=0,1 Blattsalate mit Italien-Dressing S; KJ=84 ; BE=0,2
ANZAHL					
<u>Dessert</u>	Erdbeerjoghurt 5;L; KJ=371 ; BE=1,1	Mandarinenquark L; KJ=1269 ; BE=1,1	Obst nach Saison KJ=228 ; BE=1	Berliner G1;L;E;P;O; KJ=1350 ; BE=3	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