

Kunde
Kd-Nr.:



Speiseplan vom 10/12/2018 bis 12/16/2018

Das Küchenteam wünscht Ihnen einen "Guten Appetit"!

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
50 Woche					
Suppe	Sellerierahmsuppe	Hühnerbrühe mit Gemüsereis	Bio- Gemüse-Eierflockensuppe	Klare Kartoffelsuppe	Grünkernsuppe
ANZAHL	L;S: KJ=90 ; BE=0	S: KJ=163 ; BE=0,4	E;S: KJ=56 ; BE=0	S: KJ=126 ; BE=0,3	G;L;S: KJ=188 ; BE=0,3
Menü 1	Hähnchenbrust- streifen Süß-Sauer	Bratwurst (Schwein)	Spaghetti mit Rinderbolognese	Bunter Gemüseeintopf mit Bohnen	Kabeljau-Frikadelle
	S: KJ=322 ; BE=0,5	10: KJ=1282 ; BE=0	G1: KJ=760 ; BE=2,4	S: KJ=171 ; BE=0,5	7;G1;L;E;M;F: KJ=740 ; BE=0,5
	Bio-Reis	Curry-Ketchupsauce	Parmesankäse	Rinds-Knackwurst	Lauchsauce
	KJ=565 ; BE=2,5	KJ=213 ; BE=0,9	S: KJ=453 ; BE=0,1	1;2;9: KJ=1044 ; BE=0	L;S: KJ=249 ; BE=0,1
Beilage	Blattsalate mit Kräuter-Dressing	Kartoffel-Sahnepüree	Gurkensalat	Kaiserbrötchen	Dampfkartoffeln
	KJ=84 ; BE=0,2	L: KJ=337 ; BE=1,1	E: KJ=1658 ; BE=0	G1: KJ=1188 ; BE=4,7	KJ=345 ; BE=1,5
		Möhrensalat			Blattsalate mit Joghurdressing
ANZAHL		KJ=322 ; BE=0,5	M: KJ=140 ; BE=0,2		L;E: KJ=84 ; BE=0,2
Vegetarisches Menü	Gemüse-Kartoffelpuffer	Gebackenes Gemüseschnitzel	Vegetarische Soja-Hackbällchen in Tomatensauce	Karthäuser Kloß	Bayrischer Kartoffel-Schmarrn
	G1;E;S: KJ=709 ; BE=1,5	G1;S: KJ=803 ; BE=1,2	G1;J: KJ=503 ; BE=0,7	G1;E: KJ=830 ; BE=2,4	G1;L;E: KJ=604 ; BE=1,2
Ovo-Lacto-Veg.	Buntes Ragout von Schwarzwurzeln	Kräutersahnesoße	Bio-Nudeln	Vanillesauce	Kohlrabi in Rahm
	10;L;E;S: KJ=363 ; BE=0,2	L;S: KJ=297 ; BE=0,1	G1: KJ=606 ; BE=2,4	L: KJ=376 ; BE=0,9	L;S: KJ=215 ; BE=0,2
		Bauernspätzle	Gurkensalat		
		G1;E: KJ=426 ; BE=1,3	M: KJ=140 ; BE=0,2		
ANZAHL		KJ=322 ; BE=0,5			
Dessert	Pfirsichkompott	Magdalenas mit Schoko	Obst nach Saison	Obst nach Saison	Apfel- Zimt- Quark
	KJ=239 ; BE=1,1	G1;L;E: KJ=1350 ; BE=3	KJ=228 ; BE=1	KJ=228 ; BE=1	L: KJ=1148 ; BE=1,4
ANZAHL					

Zusatzstoffe: 1 "mit Konservierungsstoffe", 2 "mit Antioxidatiosmittel", 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