



## Speiseplan vom 17.12.2018 bis 23.12.2018

Das Küchenteam wünscht Ihnen einen "Guten Appetit"!

Kunde  
Kd-Nr.:

51 Woche

### Suppe

#### Montag

Bio Hühnerbrühe mit Erbsen

S: KJ=40 : BE=0,1

#### Dienstag

Gebundene Gemüsesuppe

L: KJ=161 : BE=0,1

#### Mittwoch

Bio-Tomatencremesuppe

KJ=123 : BE=0

#### Donnerstag

Samtsuppe von Pilzen

L:S: KJ=154 : BE=0,1

#### Freitag

Fleischklösschensuppe

G1:L:E:S: KJ=119 : BE=0

ANZAHL

### Menü 1

Hähnchenbrustschnitzel mit

G1:E: KJ=867 : BE=1,6

Hacksteak (gemischt)

7:G1:E:M: KJ=1241 : BE=0,6

Gebackenes Seelachsfilet

G1:F: KJ=638 : BE=1,3

Hausgemachte Lasagne (Rind)

2:3:G1:L:E:J:S: KJ=434 : BE=0,4

Linteneintopf mit Kartoffeln

S: KJ=210 : BE=0,6

Bio-Bratensauce

KJ=133 : BE=0

Rahmsoße

L:S: KJ=241 : BE=0,1

Remoulade

5:E:M: KJ=1471 : BE=0,4

Tomatensoße

KJ=114 : BE=0,2

Puten-Wiener

3:7:9:10: KJ=514 : BE=0

### Beilage

Kartoffel-Sahnepüree

L: KJ=337 : BE=1,1

BIO-Erbsengemüse

S: KJ=317 : BE=0,9

Dampfkartoffeln

KJ=345 : BE=1,5

Möhrensalat

KJ=322 : BE=0,5

Kaiserbrötchen

G1: KJ=1188 : BE=4,7

Blattsalate mit Italien-Dressing

S: KJ=84 : BE=0,2

Bio-Reis

KJ=565 : BE=2,5

Blattsalate mit Joghurtdressing

L:E: KJ=84 : BE=0,2

ANZAHL

### Vegetarisches Menü

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

Pancakes

G1:L:E: KJ=718 : BE=2,3

Gekochte Eier mit

KJ=571 : BE=0,1

Kartoffeltaschen mit Frischkäse gefüllt

7:L: KJ=804 : BE=1,2

braune vegetarische Sauce

S: KJ=164 : BE=0

Käserahmsoße

2:3:G1:L:J:S: KJ=152 : BE=0,1

Zimt Zucker

KJ=1646 : BE=8

Frankfurter grüner Soße

L:E:M: KJ=487 : BE=0,1

Blumenkohl in Rahm

L: KJ=210 : BE=0,1

Kartoffel-Lauchgemüse

L: KJ=267 : BE=0,8

Gurkensalat

M: KJ=140 : BE=0,2

Apfelmus

KJ=215 : BE=1

Dampfkartoffeln

KJ=345 : BE=1,5

ANZAHL

### Dessert

Erdbeerjoghurt

5:L: KJ=371 : BE=1,1

Berliner

G1:L:E:P:O: KJ=1350 : BE=3

Obst nach Saison

KJ=228 : BE=1

Mandarinenquark

L: KJ=1269 : BE=1,1

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