



Speiseplan vom 25.02.2019 bis 03.03.2019

Das Küchenteam wünscht Ihnen einen "Guten Appetit"!

Kunde
Kd-Nr.:

9 Woche

Suppe

Montag

Kartoffelsuppe mit Gemüse

L:S: KJ=184 : BE=0,3

Dienstag

Tomatencremesuppe

L: KJ=62 : BE=0

Mittwoch

Rinderbrühe mit Gemüse

S: KJ=88 : BE=0

Donnerstag

Bio-Gemüsebouillon mit Mais

S: KJ=55 : BE=0,2

Freitag

Champignonrahmsuppe

L: KJ=157 : BE=0

ANZAHL

Menü 1

Gebackenes Seelachsfilet

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

Rigatoni mit

G1: KJ=725 : BE=2,8

Gebratene Hähnchenbrust

KJ=496 : BE=0

Ungarischer Rinder-
Gulaschtopf mit Paprika und
Kartoffeln

KJ=210 : BE=0,4

Minifrikadellen (Schwein)

10:G1:E:M: KJ=1000 : BE=0,5

SchnittlauchsaUCE

L: KJ=98 : BE=0,1

Schinken-Käsesoße
(Pute)

2:3:G1:L:J:S: KJ=239 : BE=0

Rahmsoße

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

Kaiserbrötchen

G1: KJ=1188 : BE=4,7

Bio-Bratensauce

KJ=133 : BE=0

Beilage

Dampfkartoffeln

KJ=345 : BE=1,5

Möhrensalat

KJ=322 : BE=0,5

Farfalle

G1: KJ=602 : BE=2,3

Bio-Karottengemüse

S: KJ=110 : BE=0,4

Rote Beetesalat

KJ=271 : BE=0,5

Gurkensalat

M: KJ=140 : BE=0,2

Bio-Reis

KJ=565 : BE=2,5

ANZAHL

Vegetarisches Menü

Portion Rahmquark mit
frischen Kräutern

L: KJ=1102 : BE=0,3

Gefüllter Germknödel mit
Sauerkirschen

G1:E: KJ=735 : BE=2,1

Gemüsefrikadelle mit

G1:E:S: KJ=758 : BE=1

Veg. Maultaschen mit

G1:L:E:S: KJ=948 : BE=1,2

Kichererbsenfrikadelle

J:S: KJ=853 : BE=1

Ovo-Lacto-Veg.

Dampfkartoffeln

KJ=345 : BE=1,5

Vanillesauce

L: KJ=376 : BE=0,9

Karotten in Basilikumsahne

L:S: KJ=251 : BE=0,4

Tomatensoße

KJ=114 : BE=0,2

Sahnesoße

L:S: KJ=160 : BE=0,1

Kartoffel-Sahnepüree

L: KJ=337 : BE=1,1

Kartoffelsalat

M: KJ=369 : BE=1

Bio-Karottengemüse

S: KJ=110 : BE=0,4

Bio-Reis

KJ=565 : BE=2,5

ANZAHL

Dessert

Pudding

L: KJ=486 : BE=1,6

Obst nach Saison

KJ=228 : BE=1

Mini-Berliner

G1:L:E:P: KJ=1702 : BE=3

Waldbeerenquark

L: KJ=1184 : 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;
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