



Speiseplan vom 04.03.2019 bis 10.03.2019

Das Küchenteam wünscht Ihnen einen "Guten Appetit"!

10 Woche	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Suppe	Blumenkohlcremesuppe L: KJ=161 ; BE=0,1	Lauchcremesuppe L: KJ=174 ; BE=0,1	Bio Hühnerbrühe mit Buchstabennudeln G1:L:E:S: KJ=65 ; BE=0,2	Zucchinirahmsuppe L: KJ=169 ; BE=0,1	Rinderbrühe mit Griesklößchen G1:E:S: KJ=127 ; BE=0,1
ANZAHL					
Menü 1	Hähnchenbruststreifen in Currysoße L:S: KJ=361 ; BE=0,3	Gebackener Seelachs Tomate Mozzarella G1:L:E:M:F: KJ=638 ; BE=1,3	Erbseintopf mit Kartoffeln S: KJ=143 ; BE=0,4	Frikadelle vom Geflügel G1:E: KJ=691 ; BE=0	Rindergulasch mit Paprikastreifen KJ=240 ; BE=0,2
	Bio-Reis KJ=565 ; BE=2,5	Tomatensoße KJ=114 ; BE=0,2	Puten-Wiener 3:7:9:10: KJ=514 ; BE=0	Bratensauce KJ=165 ; BE=0	Bauernspätzle G1:E: KJ=426 ; BE=1,3
Beilage	Blattsalate mit French-Dressing L:E:S: KJ=84 ; BE=0,2	Bio-Nudeln G1: KJ=606 ; BE=2,4	Kaiserbrötchen G1: KJ=1188 ; BE=4,7	Bio Erbsen-Möhrengemüse S: KJ=182 ; BE=0,6	Blattsalate mit Kräuter-Dressing KJ=84 ; BE=0,2
ANZAHL					
Vegetarisches Menü	Kartoffelreibekuchen G1:E: KJ=580 ; BE=1,6	Pikanter Gemüsegulasch L:S: KJ=200 ; BE=0,3	Omelette mit L:E:J: KJ=674 ; BE=0,2	Bio Gemüse Ravioli G1:E:S: KJ=707 ; BE=1,7	Gebackenes Goudaschnitzel mit Soja G1:L:E:J: KJ=795 ; BE=1
Ovo-Lacto-Veg.	Apfelmus KJ=215 ; BE=1	Bio-Nudeln G1: KJ=606 ; BE=2,4	Rahmspinat L:S: KJ=236 ; BE=0,1	Tomatensoße KJ=114 ; BE=0,2	braune vegetarische Sauce S: KJ=164 ; BE=0
		Blattsalate mit Italien-Dressing S: KJ=84 ; BE=0,2	Dampfkartoffeln KJ=345 ; BE=1,5	Möhrensalat KJ=322 ; BE=0,5	Bauernspätzle G1:E: KJ=426 ; BE=1,3
ANZAHL					
Dessert	Obst nach Saison KJ=228 ; BE=1	Mamorkuchen 1:5:10:G1:L:E: KJ=1350 ; BE=3	Himbeerquark L: KJ=1155 ; BE=1	Pudding L: KJ=486 ; BE=1,6	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 Nitritpokelsalz", 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