

Kunde  
Kd-Nr.:



## Speiseplan vom 11.03.2019 bis 17.03.2019

Das Küchenteam wünscht Ihnen einen "Guten Appetit"!

11 Woche	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Suppe</b>	Grünkernsuppe G:L:S: KJ=188 : BE=0,3	Hühnerbrühe mit Gemüseis S: KJ=163 : BE=0,4	Klare Kartoffelsuppe S: KJ=126 : BE=0,3	Bio- Gemüse-Eierflockensuppe E:S: KJ=56 : BE=0	Sellerierahmsuppe L:S: KJ=90 : BE=0
ANZAHL					
<b>Menü 1</b>	Hähnchenbrust- streifen Süß-Sauer S: KJ=322 : BE=0,5 Bio-Reis KJ=565 : BE=2,5 Blattsalate mit Kräuter-Dressing KJ=84 : BE=0,2	Spaghetti mit Rinderbolognese G1: KJ=760 : BE=2,4 S: KJ=453 : BE=0,1 Parmesankäse E: KJ=1658 : BE=0 Gurkensalat M: KJ=140 : BE=0,2	Bunter Gemüseeintopf mit Bohnen S: KJ=171 : BE=0,5 Rinds-Knackwurst 1:2:9: KJ=1044 : BE=0 Kaiserbrötchen G1: KJ=1188 : BE=4,7	Bratwurst (Schwein) 10: KJ=1282 : BE=0 Curry-Ketchupsauce KJ=213 : BE=0,9 Kartoffel-Sahnepüree L: KJ=337 : BE=1,1 Möhrensalat KJ=322 : BE=0,5	Kabeljau-Frikadelle 7:G1:L:E:M:F: KJ=740 : BE=0,5 Lauchsauce L:S: KJ=249 : BE=0,1 Dampfkartoffeln KJ=345 : BE=1,5 Blattsalate mit Joghurt dressing L:E: KJ=84 : BE=0,2
ANZAHL					
<b>Vegetarisches Menü</b>	Gemüse-Kartoffelpuffer G1:E:S: KJ=709 : BE=1,5 Kräuter-Quark-Dip L: KJ=1102 : BE=0,3	Vegetarische Soja-Hackbällchen in Tomatensauce G1:J: KJ=503 : BE=0,7 Bio-Nudeln G1: KJ=606 : BE=2,4 Gurkensalat M: KJ=140 : BE=0,2	Karthäuser Kloß G1:E: KJ=830 : BE=2,4 Vanillesauce L: KJ=376 : BE=0,9	Gebackenes Gemüseschnitzel G1:S: KJ=803 : BE=1,2 Kräutersahnesoße L:S: KJ=297 : BE=0,1 Bauernspätzle G1:E: KJ=426 : BE=1,3 Möhrensalat KJ=322 : BE=0,5	Bayrischer Kartoffel-Schmarrn G1:L:E: KJ=604 : BE=1,2 Kohlrabi in Rahm L:S: KJ=215 : BE=0,2
Ovo-Lacto-Veg.					
ANZAHL					
<b>Dessert</b>	Magdalenas mit Schoko G1:L:E: KJ=1350 : BE=3	Pfirsichkompott KJ=239 : BE=1,1	Obst nach Saison KJ=228 : BE=1	Obst nach Saison KJ=228 : BE=1	Apfel- Zimt- Quark L: KJ=1148 : BE=1,4
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