



Speiseplan vom 18.03.2019 bis 24.03.2019

Das Küchenteam wünscht Ihnen einen "Guten Appetit"!

| <u>12 Woche</u> | <u>Montag</u> | <u>Dienstag</u> | <u>Mittwoch</u> | <u>Donnerstag</u> | <u>Freitag</u> |
|---------------------------|--|---|--|--|--|
| Suppe | Samtsuppe von Pilzen L:S: KJ=154 : BE=0,1 | Gebundene Gemüsesuppe L: KJ=161 : BE=0,1 | Bio Hühnerbrühe mit Erbsen S: KJ=40 : BE=0,1 | Bio-Tomatencremesuppe KJ=123 : BE=0 | Fleischklösschensuppe G1:L:E:S: KJ=119 : BE=0 |
| ANZAHL | | | | | |
| Menü 1 | Hacksteak (gemischt) 7:G1:E:M: KJ=1241 : BE=0,6 Rahmsoße L:S: KJ=241 : BE=0,1 | Linteneintopf mit Kartoffeln S: KJ=210 : BE=0,6 Puten-Wiener 3:7:9:10: KJ=514 : BE=0 | Hähnchenbrustschnitzel mit Bio-Bratensauce G1:E: KJ=867 : BE=1,6 KJ=133 : BE=0 | Gebackenes Seelachsfilet G1:F: KJ=638 : BE=1,3 Remoulade 5:E:M: KJ=1471 : BE=0,4 | Hausgemachte Lasagne (Rind) 2:3:G1:L:E:J:S: KJ=434 : BE=0,4 Tomatensoße KJ=114 : BE=0,2 |
| Beilage | BIO-Erbsengemüse S: KJ=317 : BE=0,9 Bio-Reis KJ=565 : BE=2,5 | Kaiserbrötchen G1: KJ=1188 : BE=4,7 | Kartoffel-Sahnepüree L: KJ=337 : BE=1,1 Gurkensalat M: KJ=140 : BE=0,2 | Dampfkartoffeln KJ=345 : BE=1,5 Blattsalate mit Joghurtdressing L:E: KJ=84 : BE=0,2 | Möhrensalat KJ=322 : BE=0,5 |
| ANZAHL | | | | | |
| Vegetarisches Menü | Tortellini mit Ricottakäse gefüllt 10:G1:L:E:S: KJ=656 : BE=1,8 | Kartoffeltaschen mit Frischkäse gefüllt 7:L: KJ=804 : BE=1,2 | Allgäuer Knöpflepfanne mit Pilzen und Käse 2:3:G1:L:E:J:S: KJ=351 : BE=0,6 | Pancakes G1:L:E: KJ=718 : BE=2,3 | Gekochte Eier mit KJ=571 : BE=0,1 |
| Ovo-Lacto-Veg. | Käserahmsoße 2:3:G1:L:J:S: KJ=152 : BE=0,1 Blattsalate mit Italien-Dressing S: KJ=84 : BE=0,2 | Blumenkohl in Rahm L: KJ=210 : BE=0,1 | braune vegetarische Sauce S: KJ=164 : BE=0 Gurkensalat M: KJ=140 : BE=0,2 | Zimt Zucker KJ=1646 : BE=8 Apfelmus KJ=215 : BE=1 | Frankfurter grüner Soße L:E:M: KJ=487 : BE=0,1 Dampfkartoffeln KJ=345 : BE=1,5 |
| ANZAHL | | | | | |
| Dessert | Erdbeerjoghurt 5:L: KJ=371 : BE=1,1 | Mandarinenquark L: KJ=1269 : BE=1,1 | Obst nach Saison KJ=228 : BE=1 | Obst nach Saison KJ=228 : BE=1 | Berliner G1:L:E:P:O: KJ=1350 : BE=3 |
| 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