



# Speiseplan

06. Kalenderwoche 04. bis 08.02.2019	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Menü K</b>	Hähnchenbrustschnitzel (G1,E) mit Bio-Bratensauce Kartoffel-Sahnepüree (L) Gurkensalat (M)	Hausgemachte Lasagne (Rind) (2,3), (G1,L,E,J,S) Tomatensauce Möhrensalat	Linseneintopf mit Kartoffeln (S) Puten-Wiener (3,7,9,10) Kaiserbrötchen (G1)	Gebackenes Seelachsfilet (G1,F) Remoulade (S), (E,M) Dampfkartoffeln Blattsalate mit Joghurt dressing (L,E)	Hacksteak (gemischt) (7), (G1,E,M) Rahmsauce (L,S) BIO-Erbsengemüse (S) bio-Reis
<b>Menü V</b>	Vegetarisches Bami-Goreng mit Gemüse (G1) Gurkensalat (M)	Gekochte Eier mit Frankfurter grüner Sauce (L,E,M) Dampfkartoffeln	Kartoffeltaschen mit Frischkäse gefüllt (7),(L) Blumenkohl in Rahm (L)	Pancakes (G1,L,E) Zimt Zucker Apfelmus	Tortellini mit Ricottakäse gefüllt (10),(G1,L,E,S) Käserahmsauce (2,3),(G1,L,J,S) Blattsalate mit Italien-Dressing (S)
<b>Altern. Menü V</b>				Schupfnudel-Gemüsepfanne mit Käse (G1,L,E,J,S) Tomatensauce Salatbuffet	
<b>Dessert</b>	Erdbeeryoghurt (S), (L)	Obst nach Saison	Mandarinenquark (L)	Obst nach Saison	Berliner (G1,L,E,P,O)
07. Kalenderwoche 11. bis 15.02.2019	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Menü K</b>	Hähnchencordon bleu mit Putenschinken (3,9),(G1,L,E) Rahmsauce (L,S) Bio-Nudeln (G1) Blattsalate mit Italien-Dressing (S)	Gebackener Seelachs Käse Kräuter (G1,L,E,M,F) Tomatensauce Bio-Reis Blattsalate mit Kräuter-Dressing	Frikadelle vom Geflügel (G1,E) Bio-Bratensauce Bio-Karottengemüse (S) Dampfkartoffeln	Schweinegeschnetzeltes in Champignonsoße (L,S) Bauernspätzle (G1,E) Blattsalate mit Joghurt dressing (L,E)	Mildes Chili Con Carne (Rind) Bio-Reis Blattsalate mit French-Dressing (L,E,S)
<b>Menü V</b>	Quinoa-Erbsenfrikadelle(s) Tomatensauce Bio-Nudeln (G1) Blattsalate mit Italien-Dressing (S)	Portion "Wiener Apfelstrudel" (G1,E,P2) Vanillesauce (L)	Bunter Gemüse- Eintopf mit Kartoffeln (S) Kaiserbrötchen (G1)	Schnitzel von Süßkartoffeln (G1,E,S) braune vegetarische Sauce (S) Kartoffel-Sahnepüree (L) Rote Beetesalat	Bio Dinkel Spaghetti (G1) mit Gemüsebolognese (S) blattsalate mit French-Dressing (L,E,S)
<b>Altern. Menü V</b>		Spinatlasagne mit Mozzarella überbacken (2,3),(G1,L,E,J,S) Tomatensauce Salatbuffet			
<b>Dessert</b>	Pudding (L)	Obst nach Saison	Obst nach Saison	Stracciatella-Quark (L,J,P)	Dinkel-Schokowaffel (G,L,E,N,P,O)
08. Kalenderwoche 18. bis 22.02.2019	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Menü K</b>	Cannelloni Classico mit Hackfleisch (Rind) (7),(G1,E,S) Tomatensauce Gurkensalat (M)	Hähnchenbruststreifen in Mais (L,S) Bio-Nudeln (G1) Tomatensalat	Gedünstetes Seelachsfilet (F) mit Dillsauce (L,S) Bio-Reis Blattsalate mit Kräuter-Dressing	Putensteak Bratensauce Kartoffel-Sahnepüree (L) Blattsalate mit Joghurt dressing (L,E)	Schweineschnitzel (G1,E) mit Rahmsauce (L,S) Bauernspätzle (G1,E) Möhrensalat
<b>Menü V</b>	Kaiserschmarrn (G1,L,E) mit Apfelmus	Schwäbische Käsespätzle (2,3),(G1,L,E,J,S) mit brauner vegetarischer Sauce (S) Tomatensalat	Liguine (G1) mit Tomaten-Zucchini sauce Blattsalate mit Kräuter-Dressing	Vegetarische Bratwurst (G1,E,J,M) Curry-Ketchupsauce Kartoffel-Sahnepüree (L) Blattsalate mit Joghurt dressing (L,E)	Karotten-Kartoffeleintopf mit Kräuter (S) Kaiserbrötchen (G1)
<b>Altern. Menü V</b>	Gemüse-Kartoffelpuffer (G1,E,S) Zucchini in Tomatensauce Salatbuffet				
<b>Dessert</b>	Obst nach Saison	Pudding-Dessert (L)	Schoko-Doppelkeks (G1,L,E,N)	Obst nach Saison	Orangen-Joghurt dessert (L)
<b>Zusatzstoffe:</b>	1 mit Konservierungsstoffen, 2 mit Antioxidationsmittel, 3 mit Phosphat, 4 mit Geschmacksverstärker, 5 mit Süßmittel, 6 gewachst, 7 mit Nitrat, 8 mit Farbstoff, 9 mit Nitritpökelsalz, 10 Stabilisatoren, 11 mit Phenylalaninquelle, 12 geschwärzt, 13 Säuerungsmittel, 14 Geliermittel, 15 Hefeextrakt, 16 Ascorbinsäure				
<b>Allergen:</b>	G = Gluten (G1 = Weizen, G2 = Roggen, G3 = Gerste), L = Lactose, E = Eier, A = Schwefel, 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 umfangreichen Sortiments verarbeiten wir eine Vielzahl von Rohstoffen, so dass unsere Produkte Spuren von Ei, Nüssen, Soja, Sellerie, Milch, Senf und glutenhaltige Getreide enthalten können.					