



# Speiseplan

13. Kalenderwoche 25.03.-29.03.2019	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Menü K</b>	Gebackener Seelachs Käse Kräuter (G1,L,E,M,F) Tomatensoße Bio-Reis Blattsalate mit Kräuter-Dressing	Hähnchencordon bleu mit Putenschinken (3,9),(G1,L,E) Rahmsoße (L,S) Bio-Nudeln (G1) Blattsalate mit Italien-Dressing (S)	Schweinegeschnetzeltes in Champignonsoße (L,S) Bauernspätzle (G1,E) Blattsalate mit Joghurdressing (L,E)	Pädagogischer Tag -kein Essen-	Mildes Chili Con Carne (Rind) Bio-Reis Blattsalate mit French- Dressing (L,E,S)
<b>Menü V</b>	Portion "Wiener Apfelstrudel" (G1,E,P2) Vanillesauce (L)	Quinoa-Erbsenfrikadelle (S) Tomatensoße Bio-Nudeln (G1) Blattsalate mit Italien-Dressing (S)	Schnitzel von Süßkartoffeln (G1,E,S) braune vegetarische Soße (S) Kartoffel-Sahnepüree (L) Rote Beetesalat		Bio-Dinkel Spaghetti (G1) 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) Tomatensoße Blattsalate mit Kräuter-Dressing				
<b>Dessert</b>	Obst nach Saison	Pudding (L)	Dinkel-Schokowaffel (G,L,E,N,P,O)		Stracciatella-Quark (L,J,P)
14. Kalenderwoche 01.04. - 05.04.19	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Menü K</b>	Schweineschnitzel (G1,E) mit Rahmsoße (L,S) Bauernspätzle (G1,E) Möhrensalat	Gedünstetes Seelachsfilet (F) mit Dillsoße (L,S) Bio-Reis Blattsalate mit Kräuter-Dressing	Putensteak Bratensauce Kartoffel-Sahnepüree (L) Blattsalate mit Joghurt- Dressing (L,E)	Cannelloni Classico mit Hackfleisch (Rind) (G1,E,S) (7) Tomatensoße Gurkensalat (M)	Hähnchenbruststreifen in Rahm (L) Bio-Nudeln (G1) Tomatensalat
<b>Menü V</b>	Karotten-Kartoffeleintopf mit Kräutern (S) Kaiserbrötchen (G1)	Liguine (G1) mit Tomaten-Zucchini-sauce Blattsalate mit Kräuter-Dressing	Vegetarische Bratwurst (G1,E,J,M) Curry-Ketchupsoße Kartoffel-Sahnepüree (L) Blattsalate mit Joghurdressing (L,E)	Kaiserschmarrn (G1,L,E) mit Apfelmus	Schwäbische Käsespätzle (2,3),(G1,L,E,J,S) mit brauner vegetarischer Sauce (S) Tomatensalat
<b>Altern. Menü V</b>				Gemüse-Kartoffelpuffer (G1,E,S) Zucchini in Tomatensoße Gurkensalat (M)	
<b>Dessert</b>	Schoko-Doppelkeks (G1,L,E,N)	Obst nach Saison	Pudding-Dessert (L)	Obst nach Saison	Orangen-Joghurtdessert (L)
15. Kalenderwoche 08.04. bis 12.04.19	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Menü K</b>	Minifrikadellen (Schwein) (G1,E,M) (10) Bio-Bratensauce Bio-Karottengemüse (S) Bio-Reis	Rigatoni (G1) Schinken-Käsesoße (Pute) (G1,L,J,S) (2,3) Möhrensalat	Gebratene Hähnchenbrust Rahmsoße (L,S) Farfalle (G1) Gurkensalat (M)	Ungarischer Rinder-Gulaschtopf mit Paprika und Kartoffeln Kaiserbrötchen (G1)	Gebackenes Seelachsfilet (G1,F) Schnittlauchsoße (L) Dampfkartoffeln Rote Beetesalat
<b>Menü V</b>	Kichererbsenfrikadelle (L,S) Sahnesoße (L,S) Bio-Karottengemüse (S) Bio-Reis	Gefüllter Germknödel mit Sauerkirschen (G1,E) Vanillesauce (L)	Gemüsefrikadelle (G1,E,S) Karotten in Basilikumsahne (L,S) Kartoffel-Sahnepüree (L)	Veg. Maultaschen (G1,L,E,S) Tomatensoße Kartoffelsalat (M)	Portion Rahmquark mit frischen Kräuter (L) Dampfkartoffeln
<b>Altern. Menü V</b>		Rigatoni (G1) mit Tomatensoße Möhrensalat			
<b>Dessert</b>	Waldbeerenquark (L)	Obst nach Saison	Pudding (L)	Mini-Berliner (G1,L,E,P)	Obst nach Saison

16. Kalenderwoche (15.04. bis 19.04.19) OSTERFERIEN -KEIN ESSEN-



**Zusatzstoffe:**

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

**Allergen:**

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.