



Speiseplan

09. Kalenderwoche 25.02. bis 01.03.19	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag
Menü K	Gebackenes Seelachsfilet (G1, F) Schnittlauchsauc (L) Dampfkartoffeln Rote Beetesalat	Rigatoni (G1) mit 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)
Menü V	Portion Rahmquark mit frischen Kräutern (L) Dampfkartoffeln	Gefüllter Germknödel mit Sauerkirschen (G1, E) Vanillesauce (L)	Gemüsefrikadelle (G1, E, S) mit Karotten in Basilikumsahne (L, S) Kartoffel-Sahnepüree (L)	Veg. Maultaschen (G1, L, E, S) Tomatensoße Kartoffelsalat (M)
Altern. Menü		Rigatoni (G1) mit Tomatensoße Möhrensalat		
Dessert	Pudding (L)	Obst nach Saison	Mini-Berliner (G1, L, E, P)	Waldbeerenquark (L)
10. Kalenderwoche 04.03. - 08.03.19	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag
Menü K	Kein Essen	Kein Essen	Erbseintopf mit Kartoffeln (S) Puten-Wiener (3,7,9,10) Kaiserbrötchen (G1)	Frikadelle vom Geflügel (G1, E) Bratensoße Bio Erbsen-Möhrengemüse (S) Kartoffel-Sahnepüree (L)
Menü V			Omlette (L,E,J) Rahmspinat (L, S) Dampfkartoffeln	Bio Gemüse Ravioli (G1, E, S) Tomatensoße Möhrensalat
Dessert			Himbeerquark (L)	Pudding (L)
11. Kalenderwoche 11.03. bis 15.03.19	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag
Menü K	Hähnchenbruststreifen süß-sauer (S) Bio-Reis Blattsalate mit Kräuter- Dressing	Spaghetti (G1) mit Rinderbolognese (S) Parmesankäse (E) Gurkensalat (M)	Bunter Gemüseeintopf mit Bohnen (S) Rinds-Knackwurst (1,2,9) Kaiserbrötchen (G1)	Bratwurst (Schwein) (10) Curry-Ketchupsoße Kartoffel-Sahnepüree (L) Möhrensalat
Menü V	Gemüse-Kartoffelpuffer (G1, E, S) Kräuter-Quark-Dip (L)	Vegetarische Soja- Hackbällchen in Tomatensoße (G1, J) Bio-Nudeln (G1) Gurkensalat (M)	Karthäuser Kloß (G1, E) Vanillesoße (L)	Gebackenes Gemüseschnitzel (G1, S) Kräutersahnesoße (L, S) Bauernspätzle (G1, E) Möhrensalat
Altern. Menü			Gnocchi kleine Kartoffelklösschen (G1, E) Tomatensoße Blattsalate mit French-Dressing (L, E, S)	
Dessert	Magdalenas mit Schoko (G1, L, E)	Pfirsichkompott	Obst nach Saison	Obst nach Saison
12. Kalenderwoche 18.03. bis 22.03.19	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag
Menü K	Hacksteak (gemischt) (7) (G1, E, M) Rahmsoße (L, S) BIO-Erbsengemüse (S) Bio-Reis	Linseneintopf mit Kartoffeln (S) Puten-Wiener (3,7,9,10) Kaiserbrötchen (G1)	Hähnchenbrustschnitzel (G1, E) mit Bio-Bratensoße Kartoffel-Sahnepüree (L) Gurkensalat (M)	Gebackenes Seelachsfilet (G1, F) Remoulade (S) (E, M) Dampfkartoffeln Blattsalate mit Joghurt-Dressing (L, E)
Menü V	Tortellini mit Ricottakäse gefüllt (10) (G1, L, E, S) Käsesahmsoße (2,3) (G1, L, J, S) Blattsalate mit Italien- Dressing (S)	Kartoffeltaschen mit Frischkäse gefüllt (7) (L) Blumenkohl in Rahm (L)	Allgäuer Knöpflepfanne mit Pilzen und Käse (2,3) (G1, L, E, J, S) braune vegetarische Soße (S) Gurkensalat (M)	Pancakes (G1, L, E) Zimt Zucker Apfelmus
Altern. Menü				Schupfnudel-Gemüsepfanne mit Käse (G1, L, E, J, S) Tomatensoße Blattsalate mit Joghurt-Dressing (L, E)
Dessert	Erdbeerrjoghurt (S) (L)	Mandarinenquark (L)	Obst nach Saison	Obst nach Saison
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 Natrippökelsalz, 10 Stabilisatoren, 11 mit Phenylalaninquelle, 12 geschwärzt, 13 Säuerungsmittel, 14 Gelliermittel, 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.				