



Wochenspeiseplan

Woche 3 vom 23.04. - 29.04.2018

Menü KW17	Menü A - Vollkost	Menü B - Leichte Vollkost	Menü C - Vegetarisch
Montag, 23.04.2018	Weißwurst vom Schwein, 2,3,16,I,Jsüßer Senf J Sauerkraut 1,2,6,12,I Kartoffelpüree G,O Vanillepudding	Hünersuppentopf mit Blumenkohl,Erbsen, Karotten 7,I Hühnerfleisch Vollkornreis 12 Apfelmus 2,6	Germknödel mit Pflaumenmusfüllung6,Ad,Ag,Ah,Ak,Ar,Aw,C,G,O Vanillesoße G,O Kiwi
Dienstag 24.04.2018	Schweineroulade,Bratensoße1,2,6,7,12,J Rotkohl1,2,5,6,12,13,I,L Petersilienkartoffeln 12 Schokoladenpudding mit Sahne	Putenragoût Kapern-Zitronensoße C,G,I,O Naturreis12 Eisberg Möhrensalat mit American Dressing 6,C,J Ananaskompott 6	Käsespätzle mit gerösteten ZwiebelnAw,C,G,O Eisberg Möhrensalat mit American Dressing 6,C,J Orange
Mittwoch, 25.04.2018	Gebratenes Seehechtfilet,Remoulade Aw,C,D,J,K Salzkartoffeln Gurkensalat mit Joghurt Dressing 5,6,12,C,G,O Milchreisdessert	Rindergoulasch mit Erbsen,Möhren,Sellerie 6,7,I Prinzebohnen 6,C,G,I,O Salzkartoffeln Aprikosenkompott 2,6	Italienisches Schmortgemüse (Tomate,Zucchini,Zwiebel),Tomatensoße 6,12,G,I,J,O Gnocchi 12,C Gurkensalat mit Joghurt Dressing 5,6,12,C,G,O Apfel
Donnerstag, 26.04.2018	Spaghetti Bolognese vom Rind 1,6,12,Aw,C,G,O Endivien Frisee Salat mit Italien Dressing 6 Panna-Cotta-Pudding	Kartoffel-Rinderhackfleischauflauf mit Blumenkohl, Brokkoli ,Karotten 12,G,O Tomatensoße 6 Birnenkompott 6	Sellerieschnitzel mit Hollandaise 4,Aw,C,G,I,O Kartoffelspalten Aw Endivien Frisee Salat mit Italien Dressing 6 Banane
Freitag, 27.04.2018	Frikadelle vom Schwein,Rahmsoße 6,7,Aw,C,G,O Wirsinggemüse 1,2,6,12,G,I,O Kartoffelpüree G,O Obstgarten leicht	Gedünstetes Seehechtfilet,Senfsoße , 6,12,D,J Blattspinat 6,C,G,I,O Salzkartoffeln Diät Mandarinenkompott 1,5	Brokkoligratin mit Sahnesoße 6,C,G,I,O Serviettenknödel Aw,C Orange
Samstag, 28.04.2018	Stielmuseintopf 1,2,6,12,I Gekochte Schweinefleischwürfel Apfel	Kartoffelsuppe mit Karotten,Sellerie 6,G,I,O mit Bockwurst vom Schwein 1,2,6,16,I,J Pfirsichkompott 6	Kartoffelsuppe mit Karotten,Sellerie 6,G,I,O Vegetarische Bällchen 6,Aw,C,F,I Apfel
Sonntag, 29.04.2018	Hirschragoût mit Mischpilzen 7,12,G,O Rosenkohl 1,2,6,C,G,I,O Semmelknödel Aw,C Cappuccinopudding	Rinderschmorbraten, Bratensoße mit Karotten und Sellerie 6,8,12,I Prinzessbohnen 6,C,G,I,O Petersilienkartoffeln 12 Fruchtcocktai I6,12	Grillkartoffel,Kräuterquark G,O Tomatensalat mit Joghurt Dressing 6,C,G,O Banane

Suppe- Nachtisch- Kuchen stets extra wählen. Speisen mit jodiertem Salz hergestellt. Änderungen vorbehalten

Speisen oder Komponenten mit nachstehenden Ziffern enthalten Zusatzstoffe: 1) Konservierungsstoffe 2) Antioxidationsmittel 3) Geschmacksverstärker *kann Glutamat enthalten 4-5 Süßungsmittel (Süßstoff) 6-11) Zuckerart u. Süßungsmittel 12) Farbstoff 13) geschwefelt 15) geschwärzt 16) Phosphat Speisen oder Komponenten enthalten nachstehende Allergene: A) Glutenhaltiges Getreide u. daraus gew. Erzeugn.: Ad) Dinkel, Grünkern Ag) Gerste, Ah) Hafer, Ak) Kamut, Ar) Roggen, Aw) Weizen B) Krebstiere u. daraus gew. Erzeugn. C) Eier u. daraus gew. Erzeugn. D) Fische u. daraus gew. Erzeugn. E) Erdnüsse u. daraus gew. Erzeugn. F) Sojabohnen u. daraus gew. Erzeugn. G) Milch u. daraus gew. Erzeugn. H) Schalenfrüchte u. daraus gew. Erzeugn.: Hc) Cashew-, Hh) Haselnüsse, Hm) Macadamianüsse, Hmn) Mandeln, Hpa) Para-, Hpe) Pecannüsse, Hpi) Pistazien, Hq) Queenslandnüsse, Hw) Walnüsse I) Sellerie u. daraus gew. Erzeugn. J) Senf u. daraus gew. Erzeugn. K) Sesamsamen u. daraus gew. Erzeugn. L) Schwefeldioxid und Sulphite M) Lupine u. daraus gew. Erzeugn. N) Weichtiere u. daraus gew. Erzeugn. O) Laktose Die Werte der von uns nicht gekennzeichneten Lebensmittel entnehmen Sie bitte dem Verpackungsaufdruck! Guten Appetit wünscht Ihnen das Küchenteam!