



Speisekarte



vom 06.06.2016 bis 12.06.2016

Tag	Menü 1	Menü 2
Montag 06.06.2016	Bratwurstschnecke (G,3,6,) mit Soße dazu Rahmgemüse (w1,l) und Kartoffelpüree (l) Miniamerikaner (w1,l,e)	
Dienstag 07.06.2016	Spaghetti (w1,e) Bolognese (R,d) mit geriebenen Käse (2,3,l) dazu Blattsalat Bananenjoghurt (l)	Spaghetti (w1,e) mit Reibekäse (2,3,l) dazu Tomatensoße (d) und Blattsalat Bananenjoghurt (l)
Mittwoch 08.06.2016	Paniertes Putenschnitzel (w1) mit Spätzle und Blattsalat Frisches Obst	Kartoffel Spargel Gratin (e,l,w1) dazu Blattsalat Frisches Obst
Donnerstag 09.06.2016	Rinderhacksteak (w1,e) mit Rahmsoße (l) dazu grüne Bohnen und Kartoffelpüree (l) Kirschjoghurt (l)	
Freitag 10.06.2016	Champignonragout (l,w1) mit Spätzle (w1,e) und Blattsalat Frisches Obst	
Samstag 11.06.2016		
Sonntag 12.06.2016		

Zusatzstoffe: 1=mit Geschmacksverstärker, 2= mit Farbstoffe, 3= mit Konservierungsstoffe, 4= mit Nitritpökelsalz, 5= mit Nitrat, 6= mit Antioxidationsmitteln, 7= geschwefelt, 8= geschwärzt, 9= gewachst, 10 = mit Phosphat, 11= mit Süßungsmittel(n), 12= enthält eine Phenylalaninquelle, 13= kann bei übermäßigen Verzehr abführend wirken, 14= unter Schutzatmosphäre verpackt, 15= gentechnisch verändert

Allergene: b= enth. Lupinen, c= enth. Sesam, d= enth. Sellerie, e= enth. Ei, f= enth. Fisch, h= enth. Soja, k= enth. Krebstiere, l= enth. Milch einschl. Laktose, m= enth. Weichtiere, n1= enth. Mandeln, n2= ent. Haselnüsse, n3= enth. Walnüsse, n4= ent. Cashew-Kerne, n5= ent. Pecanüsse, n6= enth. Paranüsse, n7= enth. Pistazien, n8= enth. Macadamianüsse, n9= enth. Queenslandnüsse, p= enth. Senf, v= enth. Erdnüsse, x= enth. Schwefeldioxid/Sulfite, w1= enth. Weizen, w2= enth. Roggen, w3= enth. Gerste, w4= enth. Hafer, w5= enth. Dinkel, w6= enth. Kamut, w7= ent. Hybridstämme

Alle unsere Salatsoßen werden auf Grundlage von Essig und Öl hergestellt und enthalten folgende Allergene und Zusatzstoffe: p

S= Schweinefleisch, R= Rindfleisch, G= Geflügel