



Speisekarte



vom 03.10.2016 bis 09.10.2016

Tag	Menü 1	Menü 2
Montag <i>Feiertag</i> 03.10.2016		
Dienstag 04.10.2016	Geflügelfleischklößchen (w1,e,d) mit Tomatensoße (d) dazu Kräuterreis (2,h) und Salat Schokoladenpudding (l)	
Mittwoch 05.10.2016	Chili con Carne vom Rind mit Paprika, Mais und Kidneybohnen dazu Brötchen (w1,w2,w3) Aprikosenjoghurt (l)	Rigatoni (w1) mit frischen Austerpilzen Zitronensoße (w1,l) und Blattsalat Aprikosenjoghurt (l)
Donnerstag 06.10.2016	Linsen (w1) mit Spätzle (w1,e) und Saitenwürstchen (G,3,10) Frisches Obst	
Freitag 07.10.2016	Fischstäbchen (f,w1) mit Zitronen- Joghurtmayonaise (2,e,l) dazu Kartoffel- Gurkensalat (2,3,p) Vanillejoghurt (l)	Teigtaschen gefüllt mit Ricotta und Spinat (w1,e,l) dazu fruchtige Tomatensoße (w1,d) und Blattsalat Vanillejoghurt (l)
Samstag 08.10.2016		
Sonntag 09.10.2016		

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. Queenstandnüsse, 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