



# Speisekarte



vom 24.10.2016 bis 30.10.2016

Tag	Menü 1	Menü 2
Montag 24.10.2016	Hackfleischsoße vom Rind <sup>(w1)</sup> mit Spiralnudeln <sup>(w1,e)</sup> und Blattsalat Stracciatellajoghurt <sup>(l)</sup>	
Dienstag 25.10.2016	Hähnchenschlegel mit Geflügelsoße <sup>(w1)</sup> dazu Kräuterkartoffeln <sup>(l)</sup> und Chinakohlsalat Frisches Obst	
Mittwoch 26.10.2016	Gnocchis <sup>(e,w1)</sup> mit Paprika- Sahnesoße <sup>(l)</sup> dazu Blattsalat Frisches Obst	
Donnerstag 27.10.2016	Käsespätzle <sup>(2,e,l,w1)</sup> mit Röstzwiebeln <sup>(w1)</sup> und Blattsalat Vanillejoghurt <sup>(l)</sup>	
Freitag 28.10.2016		
Samstag 29.10.2016		
Sonntag 30.10.2016		

**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 Phenylalinquelle, 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= enth. 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 Salatsößen werden auf Grundlage von Essig und Öl hergestellt und enthalten folgende Allergene und Zusatzstoffe: p

S= Schweinefleisch, R= Rindfleisch, G= Geflügel