

# Speiseplan

KW 11 / 2018

vom: 12.03.2018 bis: 18.03.2018



Tag	Gericht 1	Gericht 2	Gericht 3	Dessert
<b>Mo.</b>	Kartoffeltaschen mit Frischkäse gefüllt, dazu Gemüserahmsauce a,g	Hühnerfrikassee mit Gemüse in heller Sauce, dazu Reis 2,a,g		Milchreis g
<b>Di.</b>	Süße Pfannkuchen mit heißen Apfelspalten a,c,g	Rindfleisch in Tomatensauce, dazu Brokkoligemüse und Bio- Farfalle a,g		
<b>Mi.</b>	Bio- Penne mit Blattspinat und Tomatenwürfel, dazu leichte Knoblauchsauce 5,a,g	Geflügelcevapcici mit mexikanischer Gemüsesauce, dazu Reismudeln 1,a,c,g,i,j		Quark mit Früchten 2,g
<b>Do.</b>	Kartoffel- Möhren- Blumenkohlgratin mit Käse überbacken, dazu Blattsalat mit Sauerrahmdressing 2,c,g,j	Schnitzel vom Schwein mit Champignonrahmsauce, dazu Spätzle und Blattsalat mit Sauerrahmdressing a,c,g,i,j	Hähnchenschnitzel "Wiener Art" mit Champignonrahmsauce, dazu Spätzle und Blattsalat mit Sauerrahmdressing a,c,g,i,j	
<b>Fr.</b>	Kartoffellauchcremesuppe mit Hackbällchen vom Rind 3,4,a,c,g,i	Fisch- Gemüseragout mit Kartoffeln a,b,d,g,i	Kartoffellauchcremesuppe g,i	

In unserer Küche werden täglich eine hohe Anzahl unterschiedlichster Speisen zubereitet. Trotz großer Sorgfalt können wir nicht ausschließen, dass Spuren weiterer Allergene enthalten sind. Bei Fragen sprechen Sie uns bitte an. Änderungen vorbehalten! DE-ÖKO-003

1.Saccharin 2.Farbstoffe 3.Konsevierungsstoffe 4.Antioxidationsmittel 5.Geschmacksverstärker 6.Geschwefelt 7.Geschwärtzt 8.Gewachst 9.mit Phosphat A.mit Cyclamat  
a)Glutenhaltig b)Krebstiere c)Eier d)Fisch und Fischerzeugnisse e)Erdnüsse f)Soja g)Milch h) Schalenfrüchte i)Sellerie j)Senf und Senferzeugnisse k)Sesamsamen l)Sulfite m)Lupinen n)Weichtiere