

# Speiseplan

KW 2 / 2018

vom: 08.01.2018 bis: 14.01.2018



Tag	Gericht 1	Gericht 2	Gericht 3	Dessert
<b>Mo.</b>	Kartoffelgemüsepfanne mit Frischkäsesauce <small>a,g</small>	Hähnchennuggets mit Curry-Tomatensauce, Reis und Gurkensalat mit Schmand <small>2,a,f,g,j</small>		Mandarine
<b>Di.</b>	Spätzle- Tomaten- Zucchini-auflauf mit Käse überbacken <small>2,a,c,g,i</small>	Schweinesteak mit Bratensauce, Blumenkohl/ Broccoligemüse und Bechamelkartoffeln <small>a,g,i</small>	Hähnchenbrustfilet mit Bratensauce, Blumenkohl/ Broccoligemüse und Bechamelkartoffeln <small>a,g,i</small>	
<b>Mi.</b>	Gemüsestäbchen mit Käsesauce und Gemüsenudeln <small>a,g</small>	Putenwurstgulasch in Paprikasauce mit Spätzle <small>1,2,3,a,c,f,i,j</small>		Zuckerdonut <small>2,4,a,f,g</small>
<b>Do.</b>	Gemüsestrudel mit Zucchini-sauce und Kartoffeln <small>a,c,g,i</small>	Bio- Spaghetti mit Bolognesesauce vom Biorind dazu Eisbergsalat mit Sauerrahmdressing <small>a,g,i,j</small>		
<b>Fr.</b>	Erbseintopf mit Kartoffelwürfeln mit Geflügel Wiener Würstchen <small>3,4,i</small>	Fischfrikadellen mit Kräutersauce, Kartoffeln und Kopfsalat mit Sauerrahmdressing <small>a,d,g,j</small>	Erbseintopf mit Kartoffelwürfeln <small>i</small>	

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