

# Speiseplan

KW 25 / 2018

vom: 18.06.2018 bis: 24.06.2018



Tag	Gericht 1	Gericht 2	Gericht 3	Dessert
<b>Mo.</b>	Bio- Nudel- Gemüseauflauf mit Ei <small>a,c,g</small>	Hähnchenbrustfilet mit Bratensauce dazu Möhrengemüse und Kartoffeln <small>a,g,i</small>		Birne
<b>Di.</b>	Polentataschen mit Spinat gefüllt, dazu Kräuterdip und Blattsalat mit Sauerrahmdressing <small>a,g,j</small>	Asiatische Rindfleisch-Gemüsepfanne mit Reis <small>2</small>		
<b>Mi.</b>	Pfannengemüse in leichter Currysauce dazu Reis <small>2,a,g,l</small>	Hähnchenbrustfilet im Knuspermantel, dazu Tomaten-Zucchini ragout und Rosmarinkartoffeln <small>a,c,f</small>		Karamellpudding <small>g</small>
<b>Do.</b>	Bio- Vollkornpenne mit Gemüsebolognese dazu Blattsalat mit Sauerrahmdressing <small>1,a,g,i,j</small>	Schweinegulasch mit Erbsen/Möhrengemüse und Schupfnudeln <small>a,c,g,i</small>	Putengulasch mit Erbsen/Möhrengemüse dazu Schupfnudeln <small>a,c,g,i</small>	
<b>Fr.</b>	Steckrübensuppe mit Mettwurst vom Schwein <small>5,g,i</small>	Gebratenes Fischfilet mit Dillsauce dazu Schwenkkartoffeln und Möhrensalat <small>a,b,d,g,i</small>	Steckrübensuppe <small>g,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)Sesamsemen l)Sulfite m)Lupinen n)Weichtiere