

# Speiseplan

KW 26 / 2018

vom: 25.06.2018 bis: 01.07.2018



Tag	Gericht 1	Gericht 2	Gericht 3	Dessert
<b>Mo.</b>	Kartoffelgemüsepfanne mit Frischkäsesauce <small>a,g</small>	Hähnchenfiletspieß mit Pfannengemüse, dazu Gnocchi <small>a,c,f</small>		Kiwi
<b>Di.</b>	Spätzle- Tomaten- Zucchini-auflauf mit Käse überbacken <small>2,a,c,g,i</small>	Schweinesteak mit Bratensauce, dazu Blumenkohl/ Broccoligemüse und Bechamelkartoffeln <small>a,g,i</small>	Hähnchenbrustfilet mit Bratensauce, dazu Blumenkohl/ Broccoligemüse und Bechamelkartoffeln <small>a,g,i</small>	
<b>Mi.</b>	Gemügestäbchen mit Käsesauce, dazu Gemüsenudeln <small>a,g</small>	Putenwurstgulasch in Paprikasauce, dazu Reis <small>1,2,3,a,f,i,j</small>		Erdbeerquark <small>g</small>
<b>Do.</b>	Gemüsestrudel mit Rahmerbsen, dazu Kartoffeln <small>a,c,g,i</small>	Bio- Spaghetti mit Bolognesesauce vom Biorind, dazu Blattsalat mit Sauerrahmdressing <small>a,g,i,j</small>		
<b>Fr.</b>	Erbseintopf mit Kartoffelwürfeln, dazu Geflügel Wiener Würstchen <small>3,4,i</small>	Fischfrikadellen mit Kräutersauce, dazu Kartoffeln und Blattsalat mit Sauerrahmdressing <small>a,b,d,g,i,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