

Speiseplan

KW 28 / 2018

vom: 09.07.2018 bis: 15.07.2018



Tag	Gericht 1	Gericht 2	Gericht 3	Dessert
Mo.	Spinatknödel mit Tomaten-Zucchiniragout a,c,g	Hähnchengulasch in leichter Zitronensauce mit Zuckerschoten und Möhren, dazu Bio- Farfalle a,g		Fruchtjoghurt g
Di.	Ofenkartoffel mit Kräuterpilzragout a,g	Gyros vom Schwein mit Zaziki, dazu Reis und Krautsalat 2,4,5,a,c,g,i,j	Hähnchengyros mit Zaziki, dazu Reis und Krautsalat 2,4,5,a,c,g,i,j	
Mi.	Blumenkohl- Käsemedaillon mit Kartoffel- Broccoligratin 2,a,c,g	Geflügelfrikadelle mit Bratensauce, dazu Pariser Karotten und Kartoffelpüree a,c,g,i,j		Zuckerdonut 2,4,a,f,g
Do.	Eier in Senfsauce mit Kartoffeln, dazu Rote Bete Salat 1,a,c,g,j	Tortellini (vegetarisch) mit Schinkensahnesauce (Putenschinken), dazu Blattsalat mit Sauerrahmdressing 3,4,9,a,c,g,j		
Fr.	Hühnergemüse Eintopf mit Nudeln a,c,g,i	Jumbo Fischsticks mit Kräutersauce, dazu Kartoffel-Gemüsepfanne a,b,d,g,i	Frühlingsgemüse Eintopf mit Nudeln	

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