

Speiseplan

KW 3 / 2018

vom: 15.01.2018 bis: 21.01.2018



Tag	Gericht 1	Gericht 2	Gericht 3	Dessert
Mo.	Polentataschen mit Spinat gefüllt dazu Gemüserahmsauce und Schwenkkartoffeln <small>a,g</small>	Hackbällchen vom Rind mit Tomatensauce dazu Gemüsereis <small>3,4,a,c,i</small>		Pfirsich DS
Di.	Grießbrei mit heißen Beerenfrüchten <small>a,g</small>	Bratwurst vom Schwein mit Bratensauce, Rotkohl und Kartoffelpüree <small>3,4,5,a,f,g,i,j</small>	Geflügelbratwurst mit Bratensauce, Rotkohl und Kartoffelpüree <small>3,4,a,f,g,i,j</small>	
Mi.	Vegetarisch gefüllte Maultaschen mit Brokkolisauce <small>a,c,g,i</small>	Geflügelbraten mit Thymiansauce dazu Rahmerbsen und Kartoffelrösti <small>4,a,g,i</small>		Vanillepudding <small>g</small>
Do.	Gemüse Bagel mit Tomatensauce dazu Bio- Spiralen und, Mixsalat mit Sauerrahmdressing <small>a,g,i,j</small>	Hähnchengeschnetzeltes in leichter Curryfruchtsauce dazu Reis und Mixsalat mit Sauerrahmdressing <small>2,g,j</small>		
Fr.	Linseneintopf mit Kartoffelwürfeln und Geflügelwursteinlage <small>2,3,a,c,f,g,i,j</small>	Fisch- Gemüseragout in heller Sauce dazu Kartoffeln <small>a,b,d,g,i</small>	Linseneintopf mit Kartoffelwürfeln <small>a,c,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)Sesamsamen l)Sulfite m)Lupinen n)Weichtiere