

Speiseplan

KW 4 / 2018

vom: 22.01.2018 bis: 28.01.2018



Tag	Gericht 1	Gericht 2	Gericht 3	Dessert
Mo.	Spinatknödel mit Tomaten-Zucchini ragout <small>a,c,g</small>	Hähnchengulasch in leichter Zitronensauce mit Zuckerschoten und Möhren dazu Bio- Farfalle <small>a,g</small>		Fruchtjoghurt im Becher <small>g</small>
Di.	Ofenkartoffel mit Kräuterpilzragout <small>a,g</small>	Gyros vom Schwein mit Zaziki, Reis und Krautsalat <small>2,4,5,a,c,g,i,j</small>	Hähnchengyros mit Zaziki, Reis und Krautsalat <small>2,4,5,a,c,g,i,j</small>	
Mi.	Blumenkohl- Käsemedaillon dazu, Kartoffel- Broccoli-gratin mit Käse überbacken <small>2,a,c,g</small>	Rinderfrikadelle vom Biorind mit Bratensauce, Pariser Karotten und Kartoffelpüree <small>a,c,g,i,j</small>		Beerenquark <small>g</small>
Do.	Eier in Senfsauce mit Kartoffeln und Rote Bete Salat <small>1,a,c,g,j</small>	Tortellini (vegetarisch) mit Schinkensahnesauce (Putenschinken) dazu, Blattsalat mit Sauerrahmdressing <small>3,4,9,a,c,g,j</small>		
Fr.	Hühnergemüseintopf mit Nudeln <small>a,c,g,i</small>	Jumbo Fischsticks mit Kräutersauce und Kartoffel-Gemüsepfanne <small>a,d,g</small>	Gemüseintopf mit Nudeln <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