

# Speiseplan

KW 7 / 2018

vom: 12.02.2018 bis: 18.02.2018



Tag	Gericht 1	Gericht 2	Gericht 3	Dessert
<b>Mo.</b>	Spinat- Käsemedaillon mit Kräutersauce, dazu Kartoffeln <small>a,c,g,i</small>	Hähnchengulasch in leichter Zitronensauce mit Zuckerschoten und Möhren, dazu Reis <small>2,a,g</small>		Fruchtcocktail <small>2</small>
<b>Di.</b>	Vegetarisch gefüllte Maultaschen mit Tomatengemüsesauce <small>a,c,g,i</small>	Bratwurst vom Schwein mit Bratensauce, dazu Kohlrabigemüse und Kartoffelpüree <small>5,a,f,g,i,j</small>	Geflügelbratwurst mit Bratensauce, dazu Kohlrabigemüse und Kartoffelpüree <small>a,f,g,i,j</small>	
<b>Mi.</b>	Rührei mit Rahmspinat, dazu Kartoffeln <small>a,c,g</small>	Gefüllte Paprikaschote mit Rindfleischfüllung, dazu Bratensauce und Reisnudeln <small>a,c,i</small>		Vanillepudding <small>g</small>
<b>Do.</b>	Süße Pfannkuchen mit heißen Apfelspalten <small>a,c,g</small>	Hähnchenschenkel mit Rahmsauce, dazu Kartoffel-Gemüsepfanne <small>a,g,i</small>		
<b>Fr.</b>	Italienische Gemüsesuppe mit Hähnchenbruststreifen und Nudel <small>a,c,f</small>	Paniertes Fischfilet mit Dillsauce, dazu Kartoffeln und Mixsalat mit Sauerrahmdressing <small>a,b,d,g,i,j</small>	Italienische Gemüsesuppe Vegetarisch <small>a,c</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