

Speiseplan

KW 8 / 2018

vom: 19.02.2018 bis: 25.02.2018



Tag	Gericht 1	Gericht 2	Gericht 3	Dessert
Mo.	Bio- Nudel- Gemüseauflauf mit Ei <small>a,c,g</small>	Geflügelfrikadelle mit Bratensauce, dazu Erbsen/Maisgemüse und Kartoffeln <small>a,c,g,i,j</small>		Grießpudding <small>a,g</small>
Di.	Vegetarisch gefüllte Frühlingsrolle mit süß- saurer Gemüsesauce, dazu Reis <small>1,2,9,a,c,f,g,i,j</small>	Rindergulasch mit Spätzle, dazu Mixsalat mit Sauerrahmdressing <small>a,c,g,j</small>		
Mi.	Marktfrisches Gemüse in Rahm, dazu Kartoffelrösti <small>4,a,g</small>	Schweinesteak mit Bratensauce, dazu Bohnengemüse und Bechamelkartoffeln <small>a,g,i</small>	Hähnchenbrustfilet mit Bratensauce, dazu Bohnengemüse und Bechamelkartoffeln <small>a,g,i</small>	Zuckerdonut <small>2,4,a,f,g</small>
Do.	Semmelknödel mit Kräuterpilzragout <small>a,c,g</small>	Gebratene Bio- Nudeln mit Gemüse, Ei und Hähnchenstreifen <small>3,a,c,f,i,j</small>		
Fr.	Chili con Carne vom Biorind mit Kartoffelwürfeln <small>1,a</small>	Gedünstetes Fischfilet mit Zitronensauce, dazu Bandnudeln und Mixsalat mit Sauerrahmdressing <small>a,b,c,d,g,i,j</small>	Chili con Carne vegetarisch <small>1,a,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.Geschwärzt 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