

Speiseplan

KW 27 / 2018

vom: 02.07.2018 bis: 08.07.2018



Tag	Gericht 1	Gericht 2	Gericht 3	Dessert
Mo.	Gemüsefrikadellen mit Gemüserahmsauce, Schwenkkartof feln a,g	Hackbällchen vom Rind in Tomatensauce, dazu Gemüsereis 3,4,a,c,i		Pfirsich DS
Di.	Grießbrei mit heißen Beerenfrüchten a,g		Geflügelbratwurst mit Bratensauce, dazu Möhrengemüse und Kartoffelpüree a,f,g,i,j	
Mi.	Vegetarisch gefüllte Maultaschen mit Brokkolisauce a,c,g,i	Geflügelbraten mit Thymiansauce, dazu Rahmerbsen und Kartoffelrösti 4,a,g,i		Vanillepudding g
Do.	Gemüse Bagel mit Tomatensauce, dazu Bio- Spiralen und Blattsalat mit Sauerrahmdressing a,g,i,j	Hähnchengeschnetzeltes in leichter Curryfruchtsauce, dazu Reis und Blattsalat mit Sauerrahmdressing 2,g,j		
Fr.	Linseneintopf mit Kartoffelwürfeln und Geflügelwursteinlage 2,3,a,c,f,g,i,j	Fisch- Gemüseragout mit Kartoffeln a,b,d,g,i	Linseneintopf mit Kartoffelwürfeln a,c,g,i	

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