



Speisekarte



vom 11.07.2016 bis 17.07.2016

Tag	Menü 1	Menü 2
Montag 11.07.2016	Linsen (w1) mit Spätzle (w1,e) und Saitenwürstchen (G,3,6,10,p) Vanillepudding (2,l)	
Dienstag 12.07.2016	Bunte Nudeln (w1) mit Käseöse (2,3,w1,l) dazu Blattsalat mit Tomate Frisches Obst	
Mittwoch 13.07.2016	Putengulasch (w1,l) dazu Butterreis (l) und Gemüse Frisches Obst	Gemüseragout aus Karotten, Bohnen und Paprika dazu Kartoffelröstiecken (w1) Frisches Obst
Donnerstag 14.07.2016	Gemüsefrikadelle (w1,e) dazu Schwenkkartoffeln und Tzatziki (l) Birnenkompott	
Freitag 15.07.2016	Champignoncremesuppe (l) Pfannkuchen Natur (e,l,w1) mit Zimt-Zucker dazu Apfelmus (6)	
Samstag 16.07.2016		
Sonntag 17.07.2016		

Zusatzstoffe: 1=mit Geschmacksverstärker, 2= mit Farbstoffe, 3= mit Konservierungsstoffe, 4= mit Nitritpökelsalz, 5= mit Nitrat, 6= mit Antioxidationsmitteln, 7 = geschwefelt, 8= geschwärzt, 9= gewachst, 10 = mit Phosphat, 11= mit Süßungsmittel(n), 12= enthält eine Phenylalaninquelle, 13= kann bei übermäßigen Verzehr abführend wirken, 14= unter Schutzatmosphäre verpackt, 15= gentechnisch verändert

Allergene: b= enth. Lupinen, c= enth. Sesam, d= enth. Sellerie, e= enth. Ei, f= enth. Fisch, h= enth. Soja, k= enth. Krebstiere, l= enth. Milch einschl. Laktose, m= enth. Weichtiere, n1= enth. Mandeln, n2= ent. Haselnüsse, n3= enth. Walnüsse, n4= ent. Cashew-Kerne, n5= ent. Pecanüsse, n6= enth. Paranüsse, n7= enth. Pistazien, n8= enth. Macadamianüsse, n9= enth. Queenslandnüsse, p= enth. Senf, v= enth. Erdnüsse, x= enth. Schwefeldioxid/Sulfite, w1= enth. Weizen, w2= enth. Roggen, w3= enth. Gerste, w4= enth. Hafer, w5= enth. Dinkel, w6= enth. Kamut, w7= ent. Hybridstämme

Alle unsere Salatsoßen werden auf Grundlage von Essig und Öl hergestellt und enthalten folgende Allergene und Zusatzstoffe: p

S= Schweinefleisch, R= Rindfleisch, G= Geflügel