



# Speisekarte



vom 11.07.2016 bis 17.07.2016

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