



Speisekarte



vom 12.09.2016 bis 18.09.2016

Tag	Menü 1	Menü 2
Montag 12.09.2016	Maccaroni (w1,e) mit Tomatensoße (d) und Reibekäse (2,3,l) dazu Blattsalat Frisches Obst	
Dienstag 13.09.2016	Cevapcici (R,e) dazu Ajvar, Kräuterreis (2,h) und Krautsalat Pfirsichjoghurt (l)	Französische Gemüsepfanne dazu Polentamedaillon und Zupfsalat Pfirsichjoghurt (l)
Mittwoch 14.09.2016	Geflügelfleischküchle (w1,e) mit Rahmsoße (l) dazu Spiralnudeln (w1,e) und Gurkensalat (p) Frisches Obst	
Donnerstag 15.09.2016	Hähnchencordonbleu (2,3,6,w1,l) dazu Bratensoße mit Möhrchengemüse und Kartoffelpüree (l) Frisches Obst	
Freitag 16.09.2016	Geflügelwiener (3) mit Kartoffelpüree (l) dazu Gemügesticks Frisches Obst	
Samstag 17.09.2016		
Sonntag 18.09.2016		

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. Macadamanüsse, 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