



Speisekarte



vom 30.01.2017 bis 05.01.2017

Tag	Menü 1	Menü 2
Montag 30.01.2017	Tortellini mit Fleischfüllung (R,w1,w5,e,l) dazu Tomatensoße (w1,d) und Gurkensalat (l,p) Frisches Obst	Vegetarische Tortellini (w,e,l) dazu Tomatensoße (w1,d) und Gurkensalat (l,p) Frisches Obst
Dienstag 31.01.2017	Hähnchenschnitzel (w1) mit Tomatensoße (d) dazu Spaghetti (w1,e) und Blattsalat Obstsalat	Gratinierter Chicoree (2,w1,l,l) mit Petersilienkartoffeln (l) Obstsalat
Mittwoch 01.02.2017	Käsespätzle (2,3,w1,e,l) mit Röstzwiebeln (w1) dazu Blattsalat Frisches Obst	
Donnerstag 02.02.2017	Fleischbällchen (G,w1,e,d) in Rahmsoße (l) dazu Reis (2,h) und Blattsalat Sahnepudding (l)	
Freitag 03.02.2017	Currywurst von Geflügelbratwurst (2,10,D,P) mit Brötchen (w1) und Salat Frisches Obst	
Samstag 04.02.2017		
Sonntag 05.02.2017		

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 Phenylalinquelle, 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