



Speisekarte



vom 06.0.2017 bis 12.02.2017

Tag	Menü 1	Menü 2
Montag 06.02.2017	Penne (w1) mit Tomatensoßesoße (w1) dazu Blattsalat Frisches Obst	
Dienstag 07.02.2017	Würstchengulasch (G,3,10) mit Maccaroni (e,w1) und Blattsalat Apfelmus (6)	Maccaroni (w1,e) mit Gorgonzola-Soße (w1,n3,l) dazu Blattsalat Apfelmus (6)
Mittwoch 08.02.2017	Köfte (Frikadelle türkische Art) (R,w1) mit Soße dazu Kartoffel-Gemüsegratin (l,d) Frisches Obst	Spaghetti (w1,e) mit Spinat- Frischkäsesoße (w1,l) dazu Blattsalat Frisches Obst
Donnerstag 09.02.2017	Ravioli mit Fleischfüllung (G,R,w1,e) dazu Tomatensoße (d) und Gurkensalat (l,p) Schokoladenpudding (l)	Falafel (w1) mit Couscous (w1), Ratatouille und Joghurt - Dip (l) Schokoladenpudding (l)
Freitag 10.02.2017	Gemüse-Nudelpfanne (w1,e,l) und Gurkensalat (l,p) Frisches Obst	
Samstag 11.02.2017		
Sonntag 12.02.2017		

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