



Speiseplan

50. Kalenderwoche 10. bis 14.12.2018	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü K	Hähnchenbruststreifen süß-sauer (S) Bio-Reis Salatbuffet	Bratwurst (Schwein) (10) Curry-Ketchupsauce Kartoffel-Sahnepüree (L) Salatbuffet	Spaghetti (G) Rinderbolognese (S) Parmesankäse (E) Salatbuffet	Rigatoni (G) Schinken-Käsesoße (G,L,I,S) (2,3,7,9,10) Salatbuffet	Kabeljau-Frikadelle (G,L,E,M,F) (7) Lauchsauce (L,S) Dampfkartoffeln Salatbuffet
Menü V	Gemüse-Kartoffelpuffer (G,E,S) buntes Ragout von Schwarzwurzeln (L,E,S) (10) Salatbuffet	Gebackenes Gemüseschnitzel (G,S) Kräutersahnesoße (L,S) Bauernspätzle (G,E) Salatbuffet	Veg. Soja-Hackbällchen in Tomatensauce (G,J) Bio-Nudeln (G) Salatbuffet	Karthäuser Kloß (G,E) Vanillesauce (L)	Bayrischer Kartoffel-Schmarrn (G,L,E) Kohlrabi in Rahm (L,S) Salatbuffet
Altern. Menü V				Gnocchi (kleine Kartoffelklößchen) (G,E) Tomatensauce Salatbuffet	
Dessert	Obst	Obst	Obst nach Saison	Obst nach Saison	Apfel-Zimt-Quark (L)
51. Kalenderwoche 17. bis 21.12.2018	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü K	Hähnchenbrustschnitzel (G,E) Bio-Bratensauce Kartoffel-Sahnepüree (L) Salatbuffet	Hacksteak (Rind/Schwein) (G,E,M) (7) Rahmsoße (L,S) Bio-Erbsengemüse (S) Bio-Reis Salatbuffet	Gebackenes Seelachsfilet (G,F) Remoulade (E,M) (S) Dampfkartoffeln Salatbuffet	Hausgemachte Lasagne (Rind) (G,L,E,I,S) (2,3) Tomatensauce Salatbuffet	Kein Essen
Menü V	Veggie-Schnitzel "Wiener Art" (G,E,S) braune veg. Sauce (S) Kartoffel-Lauchgemüse (L) Salatbuffet	Tortellini mit Ricottakäse gefüllt (G,L,E,S) (10) Käsesahmsoße (G,L,I,S) (2,3) Salatbuffet	Pancakes (G,L,E) Zimt Zucker Apfelmus	Gekochte Eier Frankfurter grüne Soße (L,E,M) Dampfkartoffeln Salatbuffet	
Altern. Menü V			Schupfnudel-Gemüsepfanne mit Käse (G,L,E,I,S) Tomatensauce Salatbuffet		
Dessert	Erdbeeryoghurt (L) (S)	Berliner (G,L,E,P,O)	Obst nach Saison	Mandarinenquark (L)	
Weihnachtsferien vom 22.12.2018 bis zum 11.01.2019					
03. Kalenderwoche 14. bis 18.01.2019	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü K	Rigatoni (G) Schinken-Käsesoße (Pute) (G,L,I,S) (2,3) Salatbuffet	Ungarischer Rinder-Gulaschtopf mit Paprika und Kartoffeln Kaiserbrötchen (G) Salatbuffet	Gebackenes Seelachsfilet (G,F) Schnittlauchsauce (L) Dampfkartoffeln Salatbuffet	Gebratene Hähnchenbrust Rahmsoße (L,S) Farfalle (G) Salatbuffet	Minifrikadellen (Schwein) (G,E,M) (10) Bio-Bratensauce Bio-Karottengemüse (S) Bio-Reis Salatbuffet
Menü V	Gefüllter Germknödel mit Sauerkirschen (G,E) Vanillesauce (L)	Veg. Maultaschen (G,L,E,S) Tomatensauce Kartoffelsalat (M) Salatbuffet	Portion Rahmquark mit frischen Kräuter (L) Dampfkartoffeln Salatbuffet	Gemüsefrikadelle (G,E,S) Karotten in Basilikumsahne (L,S) Kartoffel-Sahnepüree (L) Salatbuffet	Kichererbsenfrikadelle (I,S) Sahnesoße (L,S) Bio-Karottengemüse (S) Bio-Reis Salatbuffet
Altern. Menü V	Rigatoni (G) Tomatensauce Salatbuffet				
Dessert	Obst nach Saison	Waldbeerenquark (L)	Pudding (L)	Mini-Berliner (G,L,E,P)	Obst nach Saison
04. Kalenderwoche 21. bis 25.01.2019	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü K	Gebackener Seelachs Tomate Mozzarella (G,L,E,M,F) Tomatensauce Bio-Nudeln (G) Salatbuffet	Fleischkäse vom Schwein (1,4,9,10) Bio-Bratensauce Bio-Erbsen-Möhrengemüse (S) Kartoffel-Sahnepüree (L) Salatbuffet	Rindergulasch mit Paprikastreifen Apfelrotkohl Bauernspätzle (G,E) Salatbuffet	Hähnchenbruststreifen in Currysoße (L,S) Bio-Reis Salatbuffet	Spaghetti (G) Rinderbolognese (S) Parmesankäse (E) Salatbuffet
Menü V	Pikanter Gemüsegulasch (L,S) Bio-Nudeln (G) Salatbuffet	Bio-Gemüse-Ravioli (G,E,S) Tomatensauce Salatbuffet	Gebackenes Goudaschnitzel mit Soja (G,L,E,I) braune veg. Sauce (S) Bauernspätzle (G,E) Salatbuffet	Kartoffelreibekekuchen (G,E) Apfelmus	Omelette (L,E,I) Rahmspinat (L,S) Dampfkartoffeln Salatbuffet
Altern. Menü V				Gemüselasagne mit Mozzarella überbacken (G,L,E,S) Tomatensauce Salatbuffet	
Dessert	Obst	Obst nach Saison	Himbeerquark (L)	Obst nach Saison	Pudding (L)
Zusatzstoffe:	1 mit Konservierungsstoffen, 2 mit Antioxidationsmittel, 3 mit Phosphat, 4 mit Geschmacksverstärker, 5 mit Süßmittel, 6 gewachst, 7 mit Nitrat, 8 mit Farbstoff, 9 mit Niträtpökelsalz, 10 Stabilisatoren, 11 mit Phenylalaninquelle, 12 geschwärzt, 13 Säuerungsmittel, 14 Geliermittel, 15 Hefeextrakt, 16 Ascorbinsäure				
Allergen:	G = Gluten, L = Lactose, E = Eier, A = Schwefel, B = Süßlupine, N = Erdnüsse, J = Soja, P = Schalenfrüchte, S = Sellerie, M = Senf, O = Sesam; W = Weichtiere, F = Fisch, K = Krebstiere				
Alle Menüs sind unter Verwendung von jodiertem Salz hergestellt. Aufgrund unseres umfangreichen Sortiments verarbeiten wir eine Vielzahl von Rohstoffen, so dass unsere Produkte Spuren von Ei, Nüssen, Soja, Sellerie, Milch, Senf und glutenhaltige Getreide enthalten können.					