



# Speiseplan

6. Kalenderwoche 03.02. - 07.02.2020	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Menü K</b>	Bauernhacksteak (Schwein) (G1,E,M) (7) Bratensauce Apfelrotkohl Kartoffel-Sahnepüree (L)	Hausgemachte Lasagne (Rind) (2,3) (G1,L,E,J,S) Tomatensoße Salatbuffet	Linseneintopf mit Kartoffeln (S) Puten-Wiener (3,7,9,10) Kaiserbrötchen (G1)	Gedünstete Seelachswürfel (F) Currysauce (L,S) Bio-Reis Salatbuffet	Hähnchenbrustschnitzel (G1, E) mit Bio-Bratensoße Bio-Nudeln (G1) Salatbuffet
<b>Menü V</b>	Tortellini mit Ricottakäse gefüllt (10) (G1,L,E,S) Käserahmsoße (2,3) (G1,L,J,S) Salatbuffet	Gekochte Eier (E) Frankfurter grüne Soße (L,E,M) Dampfkartoffeln	Kartoffeltaschen mit Frischkäse gefüllt (7) (L) Blumenkohl in Rahm (L)	Pancakes (G1,L,E) warmes Heidelbeerkompott	VEGGIE-Schnitzel "Wiener Art" (G1,E,S) braune vegetarische Sauce (S) Kartoffel-Lauchgemüse (L)
<b>Altern. Menü V</b>				Schupfnudel-Gemüsepfanne mit Käse (G1,L,E,J,S) Tomatensoße Salatbuffet	
<b>Dessert</b>	Erdbeeryoghurt (L) (S)	Obst nach Saison	Mandarinenquark (L)	Obst nach Saison	Berliner (G1,L,E,P,O)
7. Kalenderwoche 10.02. - 14.02.2020	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Menü K</b>	Hähnchencordon bleu mit Putenschinken (3,9) (G1,L,E) Rahmsoße (L,S) Bio-Nudeln (G1) Salatbuffet	Gebackener Seelachs Käse Kräuter (G1,L,E,M,F) Tomatensoße Farfalle (G1) Salatbuffet	Frikadelle vom Geflügel (G1,E) Bio-Bratensauce Bio-Karottengemüse (S) Dampfkartoffeln	Putengulasch in Rahmsauce (L,S) Bio-Spätzle (G1,E) Salatbuffet	Mildes Chili Con Carne (Rind) Bio-Reis Salatbuffet
<b>Menü V</b>	Quinoa-Erbsenfrikadelle (S) Tomatensoße Bio-Nudeln (G1) Salatbuffet	Gefüllte Apfelpfannkuchen (G1,L,E) Vanillesauce (L)	Bunter Gemüse-Eintopf mit Kartoffeln (S) Kaiserbrötchen (G1)	Schnitzel von Süßkartoffeln (G1,E,S) braune veg. Sauce (S) Bio-Spätzle (G1,E) Salatbuffet	Bio Gemüse Ravioli (G1,E,S) Gemüsebolognese (S) Salatbuffet
<b>Altern. Menü V</b>		Spinatlasagne mit Mozzarella überbacken (G1,L,J,E,S) (2,3) Tomatensoße Salatbuffet			
<b>Dessert</b>	Pudding (L)	Obst nach Saison	Obst nach Saison	Stracciatella-Quark (L,J,P)	Schoko-Doppelkeks (G1,L,E,N)
8. Kalenderwoche 17.02. - 21.02.2020	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Menü K</b>	Cannelloni Classico mit Hackfleisch (Rind) (G1,E,S) (7) Tomatensoße Salatbuffet	Hähnchenbruststreifen in Mais (L,S) Bio-Nudeln (G1) Salatbuffet	Gedünstetes Seelachsfilet (F) mit Dillsoße (L,S) Bio-Reis Salatbuffet	Schweineschnitzel (G1,E) mit Rahmsoße (L,S) Bio Erbsen- Möhrrchengemüse (S) Bio-Spätzle (G1,E)	Putensteak Bratensauce Kartoffel-Sahnepüree (L) Salatbuffet
<b>Menü V</b>	Kaiserschmarrn (G1,L,E) mit Apfelmus	Schwäbische Käsespätzle (2,3),(G1,L,E,J,S) mit brauner vegetarischer Sauce (S) Salatbuffet	Linguine (G1) mit Tomaten-Zucchini- sauce Salatbuffet	Karotten-Kartoffeleintopf mit Kräutern (S) Kaiserbrötchen (G1)	Vegetarische Bratwurst (G1,E,J,M) Curry-Ketchupsoße Kartoffel-Sahnepüree (L) Salatbuffet
<b>Altern. Menü V</b>	Gemüse-Kartoffelpuffer (G1,E,S) Buntes Ratatouillegemüse				
<b>Dessert</b>	Obst nach Saison	Pudding-Dessert (L)	Mini-Windbeutel (G1,L,E)	Obst nach Saison	Orangen-Joghurtdessert (L)

9. Kalenderwoche 24.02. - 28.02.2020	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Menü K</b>	<b>Rosenmontag -kein Essen-</b>	<b>Faschingsdienstag -kein Essen-</b>	Rigatoni (G1) Schinken-Käsesoße (Pute) (G1,L,J,S) (2,3) Salatbuffet	Ungarischer Rinder-Gulaschtopf mit Paprika und Kartoffeln Kaiserbrötchen (G1)	Mini Rinder Bifteki (G1,E,J,M) Bio-Bratensauce Bio Maisgemüse (S) Bio-Reis
<b>Menü V</b>			Gefüllter Germknödel mit Sauerkirschen (G1,E) Vanillesauce (L)	Veg. Maultaschen (G1,L,E,S) Tomatensoße Kartoffelsalat (M)	Gemüse-Curry-Kokos Gulasch (L,S) Bio-Reis
<b>Altern. Menü V</b>			Rigatoni (G1) Tomatensoße Salatbuffet		
<b>Dessert</b>			Mini-Berliner (G1,L,E,P)	Waldbeerenquark (L)	Obst nach Saison
<b>Zusatzstoffe:</b>	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 Natrippökelsalz, 10 Stabilisatoren, 11 mit Phenylalaninquelle, 12 geschwärzt, 13 Säuerungsmittel, 14 Geliermittel, 15 Hefeextrakt, 16 Ascorbinsäure				
<b>Allergen:</b>	G = Gluten (G1 = Weizen, G2 = Roggen, G3 = Gerste), L = Lactose, E = Eier, A = Schwefel, B = Süßlupine, N = Erdnüsse, J = Soja, P = Schalenfrüchte (P1 = Mandeln, P2 = Walnüsse), 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.					