



Speiseplan

13. Kalenderwoche 29.03. - 02.04.2021	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü K	Hähnchenbruststreifen in Currysoße (L,S) Bio-Reis Blattsalate mit French-Dressing (L,E,S)	Rindergulasch mit Paprikastreifen Bauernspätzle (G1,E) Blattsalate mit Kräuter-Dressing	Gebackener Seelachs Tomate Mozzarella (G1,L,E,M,F) Tomatensoße Bio-Nudeln (G1) Blattsalate mit Italien-Dressing (S)	—	—
Menü V	Kartoffelreibekuchen (G1,E) Apfelmus	Gebackenes Goudaschnitzel mit Soja (G1,L,E,J) braune veg. Sauce (S) Bauernspätzle (G1,E) Blattsalate mit Kräuter-Dressing	Pikanter Gemüsegulasch (L,S) Bio-Nudeln (G1) Blattsalate mit Italien-Dressing (S)	Gründonnerstag -kein Essen-	Karfreitag -kein Essen-
Altern. Menü V	Kürbis-Gemüsefrikadelle (G1,E,S) Currysauce (L,S) Bio-Reis Blattsalate mit French-Dressing (L,E,S)				
Dessert	Obst nach Saison	Himbeerquark (L)	Pudding (L)		
14.+15. Kalenderwoche Osterferien - Kein Essen					
16. Kalenderwoche 19.04. - 23.04.2021	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü K	Frikadelle vom Geflügel (G1,E) Bio-Bratensauce Bio-Karottengemüse (S) Kartoffel-Sahnepüree (L)	Fleischwurst am Stück (Schwein) Senf (M) Kartoffelsalat (M)	Gebackener Seelachs Käse Kräuter (G1,L,E,M,F) Tomatensoße Farfalle (G1) Blattsalate mit Kräuter-Dressing	Hähnchencordon bleu mit Putenschinken (3,9) (G1,L,E) Rahmsoße (L,S) Bio-Nudeln (G1) Blattsalate mit Italien-Dressing (S)	Mildes Chili Con Carne (Rind) Bio-Reis Blattsalate mit French-Dressing (L,E,S)
Menü V	Bunter Gemüse-Eintopf mit Kartoffeln (S) Kaiserbrötchen (G1)	Bio Gemüse Ravioli (G1,E,S) Gemüsebolognese (S) Blattsalate mit Joghurtdressing (L,E)	Karthäuser Kloß (G1,E) Vanillesauce (L)	Pfannkuchen (G1,L,E) mit Spargelgemüse in seiner Sauce (L)	Schnitzel von Süßkartoffeln (G1,E,S) braune veg. Sauce (S) Bio-Reis Blattsalate mit French-Dressing (L,E,S)
Altern. Menü V			Gemüsefrikassee (L,S) Bio-Reis		
Dessert	Obst nach Saison	Obst nach Saison	Obst nach Saison	Stracciatella-Quark (L,J,P)	Schoko-Doppelkeks (G1,L,E,N)
17. Kalenderwoche 26.04. - 30.04.2021	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü K	Cannelloni Classico mit Hackfleisch (Rind) (G1,E,S) (7) Tomatensoße Gurkensalat (M)	Hähnchenbruststreifen in Rahm (L) Bio-Nudeln (G1) Möhrensalat	Schweineschnitzel (G1,E) mit Rahmsoße (L,S) Bio-Spätzle (G1,E) Tomatensalat	Putensteak Zucchini in Pestorahm (L,N,S) Farfalle (G1)	Buntes Lachsragout Tomate-Zucchini (F) Bio-Reis Blattsalate mit Kräuter-Dressing
Menü V	Kaiserschmarrn (G1,L,E) mit Apfelmus	Schwäbische Käsespätzle (2,3) (G1,L,E,J,S) braune veg. Sauce (S) Möhrensalat	Karotten-Kartoffeleintopf mit Kräutern (S) Kaiserbrötchen (G1)	Vegetarische Bratwurst (G1,E,J,M) Curry-Ketchupsoße Kartoffel-Sahnepüree (L) Blattsalate mit Joghurtdressing (L,E)	Linguine (G1) mit Tomaten-Zuchinisauce Blattsalate mit Kräuter-Dressing
Altern. Menü V	Bulgur mit Kräutern (G1) Blattsalate mit Kräuter-Dressing				
Dessert	Obst nach Saison	Mini-Windbeutel (G1,L,E)	Pudding-Dessert (L)	Orangen-Joghurtdessert (L)	Obst nach Saison

18. Kalenderwoche 03.05. - 07.05.2021	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü K	Gebratene Hähnchenbrust Rahmsoße (L,S) Farfalle (G1) Gurkensalat (M)	Mini Rinder Bifteki (G1,E,J,M) Bio-Bratensauce Bio Maisgemüse (S) Bio-Reis	Gebackenes Seelachsfilet (G1,F) Remoulade (S) (E,M) Dampfkartoffeln Rote Beetesalat	Rigatoni (G1) Schinken-Käsesoße (Pute) (G1,L,J,S) (2,3) Möhrensalat	Ungarischer Rinder- Gulaschtopf mit Paprika und Kartoffeln Kaiserbrötchen (G1)
Menü V	Gemüsefrikadelle (G1,E,S) Karotten in Basilikumsahne (L,S) Kartoffel-Sahnepüree (L)	Gemüse-Curry-Kokos Gulasch (L,S) Bio-Reis	Portion Rahmquark mit frischen Kräutern (L) Dampfkartoffeln	Gefüllter Germknödel mit Sauerkirschen (G1,E) Vanillesauce (L)	Veg. Maultaschen (G1,L,E,S) Tomatensoße Kartoffelsalat (M)
Altern. Menü V				Rigatoni (G1) Tomatensoße Möhrensalat	
Dessert	Obst nach Saison	Obst nach Saison	Pudding (L)	Obst nach Saison	Mini-Berliner (G1,L,E,P)
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 Nitritpökelsalz, 10 Stabilisatoren, 11 mit Phenylalaninquelle, 12 geschwärzt, 13 Säuerungsmittel, 14 Gellermittel, 15 Hefeextrakt, 16 Ascorbinsäure				
Allergen:	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.					