

Speisekarte vom 12.03. – 16.03.2018



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Weißkohleintopf ^{3,5,a,g,i,l} mit Suppengemüse und Kartoffelwürfel dazu Brot	Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“ ^{2,a,g,i} (Rote Beete, Gewürzgurke) mit Bio-Kartoffelpüree ^g und Röstzwiebeln	Gebratene Hähnchenstreifen mit Letschogemüse ^{3,5,a,i,l} und Vollkornreis	Überbackener Kartoffel-Gemüseauflauf ^{1,g}	Paniertes Seelachsfilet ^{1,a,d} mit Joghurt-Remoulade ^{1,2,3,a,c,g,j} und Bio-Petersilienkartoffeln dazu Tomatensalat ^{3,5,l}
	<i>Rohkost(Bio), Frisches Obst (Bio)</i>	<i>Rohkost(Bio), Frisches Obst (Bio)</i>	<i>Rohkost(Bio), Frisches Obst (Bio)</i>	<i>Rohkost(Bio), Frisches Obst (Bio)</i>	<i>Rohkost(Bio), Frisches Obst (Bio)</i>
	Frisches Obst der Saison	Weißkrautsalat ^{3,5,l}	Schokopudding ^{g,2}	Gemüesticks mit Dip ^g	Frisches Obst der Saison
	275kcal (1153kJ)	356kcal (1492kJ)	666kcal (2793kJ)	374kcal 1555kJ)	591kcal (2480kJ)
Menü 2	Zucchini-Möhrenpuffer ¹ an Tomatensoße ^{3,5,l} dazu Bio-Bulgur ^{a,g}	Gemüsebrühe ^{a,i} Quarkkeulchen ^{a,c,g} mit Apfelmus ³ und Zimt-Zucker	Kartoffel-Lauchsuppe ^{5,a,g,i} mit Möhrenwürfeln dazu Vollkornbrot	Orientalisches Linsenragout ^{a,i} mit Karotten, Tomatenwürfeln und Minze dazu Bio-Reis	Pennnudeln ^a in einer Käsesoße ^{1,a,g} dazu Tomatensalat ^{3,5,l}
	<i>Rohkost(Bio), Frisches Obst (Bio)</i>	<i>Rohkost(Bio), Frisches Obst (Bio)</i>	<i>Rohkost(Bio), Frisches Obst (Bio)</i>	<i>Rohkost(Bio), Frisches Obst (Bio)</i>	<i>Rohkost(Bio), Frisches Obst (Bio)</i>
	Frisches Obst der Saison	Weißkrautsalat ^{3,5,l}	Schokopudding ^g	Gemüesticks mit Dip ^g	Frisches Obst der Saison
	452kcal (1896kJ)	633kcal (2654kJ)	431kcal (1805kJ)	86kcal (362kJ)	567kcal (2378kJ)

Wir können nicht ausschließen daß es zu Kreuzkontaminationen mit unten auslösenden Stoffen/Lebensmitteln kommt:

Änderungen vorbehalten!

- 1 – mit Farbstoff
- 2 – konserviert
- 3 – mit Antioxidationsmittel
- 4 – mit Geschmacksverstärker
- 5 – geschwefelt
- 6 – geschwärzt
- 7 – gewachst
- 8 – mit Süßungsmittel
- 9 – mit Phosphat

- a – mit glutenhaltigem Getreide (Weizen¹, Roggen², Gerste³, Hafer⁴, Dinkel⁵, Kamut⁶, Hybridstämme⁷)*
- b – mit Krebstieren*
- c – mit Eiern*
- d – mit Fisch*
- e – mit Erdnüssen*
- f – mit Sojabohnen*
- g – mit Milch (einschl. Laktose)*
- h – mit Schalenfrüchten (Mandel¹, Hasel-², Wal-³, Cashew-⁴, Pekan-⁵, Paranuss⁶, Pistazie⁷, Macadamia-⁸, Queenslandnuss⁹)
- i – mit Sellerie*

- j – mit Senf*
- k – mit Sesam*
- l – mit Schwefeldioxid und Sulfiten
- m – mit Lupinen*
- n – mit Weichtieren*

*und Erzeugnissen daraus