

Speisekarte vom 19.03. – 23.03.2018



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Grüner Bohneneintopf ^{3,5,a,g,i,l} mit Suppengrün und Kartoffelwürfeln dazu Brot	Frikadelle vom Rind ^{a,c} an Bratensoße ^a mit Bohnen ^g und Bio-Petersilienkartoffeln	Jägerschnitzel vom Schwein ^{1,2,3,j} an Tomatensoße ^{3,5,i} , dazu Bio-Spirellinudeln ^a und Gurkensalat ^{3,5,i}	Serviettenknödel ^{a,c,g} mit Champignonragout ^g dazu bunter Salat ¹	Heringssalat „Hausfrauen-Art“ mit Zwiebel, Apfel und Gurke, dazu Kräuterkartoffeln
	<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	Cassisquark ^g	Gemügesticks mit Dip ^g	Himbeerjoghurt ^g	Frisches Obst der Saison
	296kcal (1243kj)	794kcal (3319kj)	901kcal (3765kj)	316kcal (1317kj)	474kcal (1984kj)
Menü 2	Sojageschnetzeltes mit Erbsen in Currysoße ^{a,g} dazu Bio-Reis	Gabelspaghetti ^a in Tomatensugo mit Oliven ^{3,5,6,i} , Champignons, getrocknete Tomaten und frittierte Kapern	Gemüsebolognese ¹ mit Bio-Spirellinudeln ^a und geriebenen Käse ^{1,g}	Gurken-Kräuterquark ^g mit Bio-Butterkartoffeln ^g dazu bunter Salat ^{3,5,i}	Rührei ^{c,g} mit Rahmspinat ^g und Dampfkartoffeln
	<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	Cassisquark ^g	Gemügesticks mit Dip ^g	Himbeerjoghurt ^g	Frisches Obst der Saison
	166kcal (686kj)	1352kcal (5661kj)	578kcal (2428kj)	335kcal (1403kj)	450kcal (1876kj)

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, Hasel², Wal³, Cashew⁴, Pekan⁵, Paranuss⁶, Pistazie⁷, Macadamia⁸, Queenslandnuss⁹)
- i – mit Sellerie*

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

*und Erzeugnissen daraus

*Bio-Zutaten aus ökologisch-biologischem Anbau (DE-ÖKO-006)