

# Speisekarte vom 26.03. – 30.03.2018



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Menü 1</b>	Spinat-Cremesuppe <sup>b</sup> mit Schmand <sup>b</sup> und Mehrkornbrot	Pennnudeln <sup>a</sup> „Napoli“ <sup>3,5,i</sup> mit Reibekäse <sup>1,g</sup>	Hühnerfrikassee <sup>3,g</sup> mit Erbsen, Karottenstifte und Champignons, dazu Reis	Blumenkohlröschen in Schnittlauchsoße <sup>b</sup> dazu Bio-Kartoffelbrei <sup>b</sup>	Gebratenes Rotbarschfilet <sup>a,d</sup> in Zitronen-Buttersoße <sup>a,g,i</sup> , Brokkoli 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	Chinakohlsalat <sup>3,5,i</sup>	Erdbeer-Vanillejoghurt <sup>g</sup>	Gemüesticks mit Joghurt-Dip <sup>g</sup>	Frisches Obst der Saison
	611kcal (2535kJ)	509kcal (2131kJ)	487kcal (2047kJ)	527kcal (2174kJ)	699kcal (2924kJ)
<b>Menü 2</b>	Brokkoli-Nussecke <sup>1,a,e,f,g,h,i</sup> mit Kohlrabigemüse <sup>b</sup> und Bio-Vollkornreis	Paniertes Schweineschnitzel mit Rahmgemüse <sup>b</sup> und Bio-Salzkartoffeln	Kohlrabieintopf <sup>5,a,g,i</sup> mit Suppengemüse und Brot	Rotes Linsenragout <sup>a,i</sup> mit Kohlrabi, Gemüestiften und Kokosmilch dazu Fladenbrot	Bio-Makkaroni-Nudeln <sup>a</sup> mit Spinatrahmsauce <sup>5,g</sup> und geriebenem Käse <sup>1,g</sup>
	<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	Chinakohlsalat	Erdbeer-Vanillejoghurt <sup>g</sup>	Gemüesticks mit Joghurt-Dip <sup>g</sup>	Frisches Obst der Saison
	377kcal (1583kJ)	318kcal (1324kJ)	393kcal (1643kJ)	338kcal (1403kJ)	582kcal (2443kJ)

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 (Weizen<sup>1</sup>, Roggen<sup>2</sup>, Gerste<sup>3</sup>, Hafer<sup>4</sup>, Dinkel<sup>5</sup>, Kamut<sup>6</sup>, Hybridstämme<sup>7</sup>)\*
- b – mit Krebstieren\*
- c – mit Eiern\*
- d – mit Fisch\*
- e – mit Erdnüssen\*
- f – mit Sojabohnen\*
- g – mit Milch (einschl. Laktose)\*
- h – mit Schalenfrüchten (Mandel<sup>1</sup>, Hasel-<sup>2</sup>, Wal-<sup>3</sup>, Cashew-<sup>4</sup>, Pekan-<sup>5</sup>, Paranuss<sup>6</sup>, Pistazie<sup>7</sup>, Macadamia-<sup>8</sup>, Queenslandnuss<sup>9</sup>)
- 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)

nobis gGmbH Der DIENSTLEISTER, Triftstraße 38, 13127 Berlin