

# Speisekarte vom 26.02. – 02.03.2018



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Menü 1</b>	Karotten- Kartoffeleintopf <sup>a,i</sup> mit Mehrkornbrot	Putengeschnetzeltes mit Champions in Rahmsoße <sup>a,g,i,n</sup> , dazu Spätzle <sup>g,n</sup>	Hähnchenbrust „Cordon Bleu“ <sup>1,a</sup> mit Rahmsoße <sup>a,g,n</sup> , Buttererbsen <sup>g,n</sup> und Bio- Kartoffelpüree <sup>g,n</sup>	Vegetarische Bratwurst <sup>a,c,f</sup> mit Bayrisch Kraut <sup>2,3</sup> und Kartoffelpüree <sup>g,n</sup>	Gedünstetes Seelachsfilet auf Dillsoße <sup>a,d,g,i,n</sup> mit Karottengemüse <sup>g,n</sup> und Salzkartoffeln
	<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	Karotten-Apfelsalat <sup>3</sup>	Erdbeerquark <sup>g,n</sup>	Gemüsesticks mit Joghurdip	Frisches Obst der Saison
	572kcal (2386kJ)	535kcal (2239kJ)	770kcal (3234kJ)	981kcal (4096kJ)	1502kcal (6298kJ)
<b>Menü 2</b>	Asiatisches Gemüse süß- sauer <sup>3,5,j</sup> mit Reis	Bio- Muschelnudeln <sup>a</sup> mit Käsesoße <sup>1,a,g,n</sup>	Italienische Tomatensuppe <sup>a,g,n</sup> mit Gemüse und Reiseinlage	Bio- Bulgur <sup>a,g,n</sup> mit Ratatouillegemüse <sup>3,5,a</sup> und Quarkdip <sup>g,n</sup>	Vegetarisch gefüllte Paprikaschote an Tomatensoße <sup>3,5,a</sup> , dazu Bio- Gemüsereis <sup>i</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	Karotten-Apfelsalat <sup>3</sup>	Erdbeerquark <sup>g,n</sup>	Gemüsesticks mit Joghurdip	Frisches Obst der Saison
	527kcal (2221kJ)	723kcal (3029kJ)	633kcal (2640kJ)	353kcal (1487kJ)	149kcal (623kJ)

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**