

Kunde

Kd-Nr.:



Speiseplan vom 12.04.2021 bis 18.04.2021

Das Küchenteam wünscht Ihnen einen "Guten Appetit"!

15 Woche

Suppe

Menü 1

Beilage

Vegetarisches Menü

Ovo-Lacto-Veg.

Dessert

ANZAHL

| | <u>Montag</u> | <u>Dienstag</u> | <u>Mittwoch</u> | <u>Donnerstag</u> | <u>Freitag</u> |
|---------------------------|---|---|--|--|----------------|
| Suppe | | | | | |
| Menü 1 | Linseneintopf mit Kartoffeln S: KJ=210 : BE=0,6 | Rinder-Hacksteak G1:L:E:S:M: KJ=926 : BE=0,5 | Hausgemachte Lasagne (Rind) 2;3;G1:L:E;J:S: KJ=434 : BE=0,4 | Hähnchenbrustschnitzel mit G1:E: KJ=867 : BE=1,6 | |
| | Puten-Wiener 3;7;9;10: KJ=514 : BE=0 | Rahmsoße L:S: KJ=241 : BE=0,1 | Tomatensoße KJ=114 : BE=0,2 | Bio-Bratensauce KJ=133 : BE=0 | |
| Beilage | Kaiserbrötchen G1: KJ=1188 : BE=4,7 | BIO-Erbsengemüse S: KJ=317 : BE=0,9 | | Bio-Nudeln G1: KJ=606 : BE=2,4 | |
| | | Dampfkartoffeln KJ=345 : BE=1,5 | | | |
| Vegetarisches Menü | Kartoffeltaschen mit Frischkäse gefüllt 7;L: KJ=804 : BE=1,2 | Pancakes G1:L:E: KJ=718 : BE=2,3 | Gekochte Eier mit E: KJ=571 : BE=0,1 | VEGGIE-Schnitzel "Wiener Art" G1:E;S: KJ=803 : BE=0 | |
| Ovo-Lacto-Veg. | Blumenkohl in Rahm L: KJ=210 : BE=0,1 | Zimt Zucker KJ=1646 : BE=8 | Frankfurter grüner Soße L;E;M: KJ=487 : BE=0,1 | braune vegetarische Sauce S: KJ=164 : BE=0 | |
| | | Apfelmus KJ=215 : BE=1 | Dampfkartoffeln KJ=345 : BE=1,5 | Kartoffel-Lauchgemüse L: KJ=267 : BE=0,8 | |
| Dessert | Joghurtbecher | Obst nach Saison KJ=228 : BE=1 | Obst nach Saison KJ=228 : BE=1 | Berliner G1:L;E;P;O: KJ=1350 : BE=3 | |
| ANZAHL | | | | | |

Zusatzstoffe: 1 "mit Konservierungsstoffe", 2 "mit Antioxidationsmittel", 3"mit Phosphat", 4 " mit Geschmacksverstärker",5"mit Süßungsmittel", 6 "gewachst", 7"mit Nitrat", 8 "mit Farbstoff";9 "mit Nitritpökelsalz", 10 Stabilisatoren;
Allergien: **G**= Gluten(G1= Weizen;G2=Roggen;G3= Gerste); **L**=Milch(incl Lactose); **E**=Eier; **A**=Schwefeldioxid und Sulfide; **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 HACCP Konzeptes können Spuren der Allergene enthalten sein

kontrolliert durch
DE-ÖKO-006