

Kunde
Kd-Nr.:



Speiseplan vom 19.04.2021 bis 25.04.2021

Das Küchenteam wünscht Ihnen einen "Guten Appetit"!

16 Woche	<u>Montag</u>	<u>Dienstag</u>	<u>Mittwoch</u>	<u>Donnerstag</u>	<u>Freitag</u>
Suppe					
Menü 1	Frikadelle vom Geflügel G1:E: KJ=691 : BE=0 Bio-Bratensauce KJ=133 : BE=0	Fleischwurst am Stück (Schwein) KJ=1257 : BE=0 Senf M: KJ=361 : BE=0,5	Gebackener Seelachs Käse Kräuter G1:L:E:M:F: KJ=638 : BE=1,3 Tomatensoße KJ=114 : BE=0,2	Hähnchencordon bleu mit Putenschinken 3:9:G1:L:E: KJ=837 : BE=0,7 Rahmsoße L:S: KJ=241 : BE=0,1	
Beilage	Bio-Karottengemüse S: KJ=110 : BE=0,4 Kartoffel-Sahnepüree L: KJ=553 : BE=2	Kartoffelsalat M: KJ=369 : BE=1	Farfalle G1: KJ=602 : BE=2,3	Bio-Nudeln G1: KJ=606 : BE=2,4	
Vegetarisches Menü	Bunter Gemüse- Eintopf mit Kartoffeln S: KJ=133 : BE=0,4	Bio Gemüse Ravioli G1:E:S: KJ=707 : BE=1,7	Karthäuser Kloß G1:E: KJ=830 : BE=2,4	Pfannkuchen mit Spargelgemüse in seiner Sauce G1:L:E: KJ=689 : BE=2 L: KJ=315 : BE=0,1	
Ovo-Lacto-Veg.	Kaiserbrötchen G1: KJ=1188 : BE=4,7	Gemüsebolognese S: KJ=68 : BE=0,2 Blattsalate mit Joghurtdressing L:E: KJ=84 : BE=0,2	Vanillesauce L: KJ=376 : BE=0,9		
Dessert	Puddingbecher L: KJ=486 : BE=1,6	Obst nach Saison KJ=228 : BE=1	Obst nach Saison KJ=228 : BE=1	Hanuta L:J:P: KJ=1278 : BE=0,8	

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:
Allergen: **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