

Kunde

Kd-Nr.:



## Speiseplan vom 03.05.2021 bis 09.05.2021

Das Küchenteam wünscht Ihnen einen "Guten Appetit"!

18 Woche

**Suppe**

**Menü 1**

**Beilage**

**Vegetarisches Menü**

**Ovo-Lacto-Veg.**

**Dessert**

|                           | <u>Montag</u>                                      | <u>Dienstag</u>                                    | <u>Mittwoch</u>  | <u>Donnerstag</u>   | <u>Freitag</u> |
|---------------------------|--|--|--|---|----------------|
| <b>Suppe</b>              |  |  |  |   |                |
| <b>Menü 1</b>             | Spaguetti mit Rinderbolognese und Parmesankäse     | Mini Rinder Bifetki<br>G1:E:J:M: KJ=926 : BE=0,5   | Gebackenes Seelachsfilet<br>G1:F: KJ=638 : BE=1,3              | Rigatoni mit<br>G1: KJ=725 : BE=2,8                             |                |
| <b>Beilage</b>            |  | Bio-Bratensauce<br>KJ=133 : BE=0                   | Remoulade<br>5:E:M: KJ=1471 : BE=0,4                           | Schinken-Käsesoße (Pute)<br>2:3:G1:L:J:S: KJ=239 : BE=0         |                |
|                           |  | Bio Maisgemüse<br>S: KJ=308 : BE=1,1               | Dampfkartoffeln<br>KJ=345 : BE=1,5                             |   |                |
|                           |  | Bio-Reis<br>KJ=565 : BE=2,5                        |  |   |                |
| <b>Vegetarisches Menü</b> | Gemüsefrikadelle mit<br>G1:E:S: KJ=758 : BE=1      | Gemüse-Curry-Kokos Gulasch<br>L:S: KJ=353 : BE=0,3 | Portion Rahmquark mit frischen Kräutern<br>L: KJ=1102 : BE=0,3 | Gefüllter Germknödel mit Sauerkirschen<br>G1:E: KJ=735 : BE=2,1 |                |
| <b>Ovo-Lacto-Veg.</b>     | Karotten in Basilikumsahne<br>L:S: KJ=251 : BE=0,4 | Bio-Reis<br>KJ=565 : BE=2,5                        | Dampfkartoffeln<br>KJ=345 : BE=1,5                             | Vanillesauce<br>L: KJ=376 : BE=0,9                              |                |
|                           | Kartoffel-Sahnepüree<br>L: KJ=553 : BE=2           |  |  |   |                |
| <b>Dessert</b>            | Magdalenas mit Schoko                              | Obst nach Saison<br>KJ=228 : BE=1                  | Pudding<br>L: KJ=486 : BE=1,6                                  | Obst nach Saison<br>KJ=228 : BE=1                               |                |

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