

Speiseplan

6

KW 41 06.10.-10.10. Änderungen vorbehalten!

Wochentag	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Datum	06.10.	07.10.	08.10.	09.10.	10.10.
Suppe	Klare Brühe mit Sternchen (Aa,C,I,1)	Zucchinicremesuppe (G,I,1)	Gemüsebrühe mit Flädle (Aa,C,G,I,1)	Kürbiscremesuppe (G,I,1)	Grießsuppe (Aa,1)
Menü 1	Dampfnudeln (Aa,C,G) Vanillesoße mit Bio-Milch (G)	Geflügelmautaschen (Aa,C,I) Bratensoße (I) Kartoffelsalat (J) mit Bio-Kartoffeln Salat (G,I,J,8)	Rindergulasch Bio-Reis Salat (G,I,J,8)	Schlemmerfilet (Aa,D) Schnittlauchsoße (G) Kartoffelpüree (G) Salat (G,I,J,8)	Rostbratwürstle (2) Bratensoße (I) Bio-Salzkartoffeln Sauerkraut
Menü 2 ohne Schweinefleisch	Cevapcici vom Rind (C,F) Paprikasoße (I) Bio-Basmatireis Salat (G,I,J,8)	Gemüselasagne mit Kürbis (Aa,C,G,I) Salat (G,I,J,8)	Ravioli mit Käsefüllung (Aa,C,G) Tomatensoße Salat (G,I,J,8)	Bio-Penne (Aa) Sahnesoße mit Putenschinken (Aa, G,4,5) Salat (G,I,J,8)	Gefüllte Paprika veg. (Aa,G,1,4) Tomatensoße Bio-Salzkartoffeln Salat (G,I,J,8)
Menü 3 vegetarisch	Frühlingsrolle (Aa,C,F) süßsaure Soße Bio-Basmatireis Salat (G,I,J,8)	Blumenkohl-Karottencurry Bio-Reis Salat (G,I,J,8)	Kartoffelgratin (G) Zucchini-Tomatenragout Salat (G,I,J,8)	Gefüllte Zucchini (1,I,G) Tomatensoße Kartoffelpüree (G) Salat (G,I,J,8)	
Menü 4 Pasta	Bio-Penne (Aa) Bolognese mit Bio-Rinderhackfleisch Salat (G,I,J,8)	Bio-Penne (Aa) Bolognese mit Bio-Rinderhackfleisch Salat (G,I,J,8)	Bio-Penne (Aa) Bolognese mit Bio-Rinderhackfleisch Salat (G,I,J,8)	Bio-Penne (Aa) Bolognese mit Bio-Rinderhackfleisch Salat (G,I,J,8)	Bio-Penne (Aa) Bolognese mit Bio-Rinderhackfleisch Salat (G,I,J,8)
Dessert	Apfel-Vanillejoghurt (G) mit Bio-Naturjoghurt	Karamellpudding (G)	Waldbeerenquark (G)	Birne	Dessert (Aa,C,G)

Kennzeichnung der Zusatzstoffe und weitere Informationen:

1) Fleischlos, 2) Schweinefleisch, 3) Farbstoffe, 4) Konservierungsstoff, 5) Antioxidationsmittel, 6) Geschmacksverstärker, 7) Phosphat, 8) mit einer Zuckerart oder Süßungsmitteln, 9) Nitritpökelsalz, 10) mit Nitrat, 11) geschwefelt, 12) geschwärzt, 13) gewachst, 14) enthält eine Phenylalaninquelle, 15) mit Süßungsmitteln

Für Allergiker: Aa) Weizen, Ab) Dinkel, Ac) Roggen, Ad) Gerste, Ae) Hafer, Af) Kamut, B) Krebstiere, C) Eier, D) Fisch, E) Erdnüsse, F) Soja, G) Milch/Lactose Ha) Mandeln, Hb) Haselnüsse, Hc) Cashewnüsse, Hd) Walnüsse, He) Pistazien, Hf) Pecannuss, Hg) Paranuss, Hh) Macadamanuss, Hi) Queenslandnuss, I) Sellerie, J) Senf, K) Sesam, L) Schwefeldioxid/Sulfide, M) Lupine, N) Weichtiere. **Allergene, die nur in möglichen Spuren enthalten sind, werden nicht aufgeführt!**

Wir sind zertifiziert nach DE-ÖKO-006



Folgende Lebensmittel sind in Bio-Qualität : Langkorn- Basmati- Vollkornreis, Salzkartoffeln, Nudeln (außer Nudeln als Suppeneinlage), Bulgur, Alblinsen, Milch 1,5% (außer Kartoffelpüree), Naturjoghurt, Schokopudding, Bananen, Rinderhackfleisch, Tofu

Bei unseren Beilagen z.B. Bio Teigwaren, Bio Kartoffeln, Bio Reis verwenden wir als Hilfsstoff konventionelles Öl !!