


























Speiseplan KW 25 | 18.06.-22.06.2018

Die Speisenauswahl in Grün entspricht den Empfehlungen für eine gesunde, vollwertige und ausgewogene Ernährung!



	Montag 18.06.2018	Dienstag 19.06.2018	Mittwoch 20.06.2018	Donnerstag 21.06.2018	Freitag 22.06.2018
Menü 1 Fleisch/Fisch	Putenoberkeule  mit Rahmsoße, Risoleekartoffeln und Blumenkohl	Tafelspitz  (Rind) mit milder Meerrettichsoße, Bouillonkartoffeln und Rote Bete Salat	Buntbarschfilet  (natur) mit Buttersoße und Parboiled Reis, Karottensticks mit Orangendip	Currywurst  (Schwein) mit Currysoße, Röstiecken und Konfettisalat (Mais, Erbsen, Paprika)	Lasagne  (mit Rind) und Eisbergsalat mit Balsamico-Dressing
	M, L, W, G, Sr	G, L, M, W, Sr	G, L, E, F, M, W	G, W, M, L, Sr, 4	G, L, E, Sr, M, W, 8
Menü 2 Vegetarisch	Valess-Steak mit Frischkäsecreme, Risoleekartoffeln und Farmersalat	Champignons im Backteig mit Kräuterdip und Eisbergsalat mit Vinaigrette	Brokkoliecke mit Buttersoße und Parboiled Reis, Karottensticks mit Orangendip	Valess Minis mit Currysoße, Röstiecken und Konfettisalat (Mais, Erbsen, Paprika)	Gemüselasagne und Eisbergsalat mit Balsamico-Dressing
	G, W, H, L, M, E	G, L, M, W, E	G, L, M, W, H, E	G, W, H, E, M, L, Sr	G, L, E, Sr, M, W, 8
Menü 3 Pasta und mehr	Rigatoni  mit Frischkäsecreme und Farmersalat	Dino-Nudeln  mit Ajvarrahmsoße, Eisbergsalat mit Vinaigrette	Fusilli  mit italienischer Käsesoße, Karottensticks mit Orangendip	Gemüse-Ebly mit Tomatensoße und Konfettisalat (Mais, Erbsen, Paprika)	Vollkornspaghetti  mit Pesto Genovese und Eisbergsalat mit Balsamico-Dressing
	G, L, M, W, E	G, L, M, W, Sr	G, L, M, W	G, L, W, M, Sr	M, L, G, W, 8, N, E, Mandeln
Menü 4 Gluten-Lactosefrei	Putenoberkeule  mit Soße, Risoleekartoffeln und Blumenkohl, Obst	Tafelspitz  mit milder Meerrettichsoße, Bouillonkartoffeln und Rote Bete Salat, Beerengrütze	Fischfilet  mit Soße und Reis, Salat mit Vinaigrette, Obst	Hähnchenbrustfilet  mit Soße, Röstiecken und Konfettisalat, Pudding	Nudeln mit Basilikum-Pesto und Salat, Obst
	M	Sr, M, 3	Sr, M, S, 1	Sr, M, 1	Sr, M
Menü 5 Suppentopf	Champignon-Rahmsuppe mit  Champignons, Croutons und Brötchen	Erbsensuppe mit  Erbsen, Karottenwürfeln und Brötchen	Maiscremesuppe mit  Mais und Geflügel- salamistreifen, Brötchen 	Kartoffel-Currysuppe mit  Kartoffeln und Brötchen	Zucchinicremesuppe mit  Zucchini, Hühnchenwürfeln  und Brötchen
	G, L, M, W, 3	G, L, M, W	G, L, M, W, Sr, 1, 2, 3, 9	G, L, M, W	G, L, M, W
Menü 6 Tagessalat	Bunter Eier-Kartoffelsalat mit Putenfrikadellchen  und Brötchen	"Holländischer Salat" Blattsalat mit Karottenraspeln, Tomaten, Gurken, Goudastreifen und Brötchen	"Salat Neapolitan" Blattsalat mit Tomate, Mozzarella, Basilikum und Brötchen	"Mexikanischer Salat" Blattsalat mit Mais, Kidneybohnen, Tomaten, gebr. Hähnchenbruststreifen  und Brötchen	"Spanischer Salat" Blattsalat mit Paprika, Oliven, Tomaten, Thunfisch  und Brötchen
	E, Sf, G, L, 1, 2, M, W	L, G, M, W, 1	G, L, M, W	L, G, M, W	F, L, 7, G, M, W
Dessert	Obst	Kirschgrütze mit Vanillesoße	Obst	Grießpudding	Obst
		M, L, 2		L, M, G, W	

Legende der Zusatzstoffe und Allergene:

(1) Farbstoff | (2) Konservierungsstoff | (3) Antioxidationsmittel | (4) Phosphat | (5) Süßungsmittel | (6) Geschmacksverstärker | (7) geschwärzt | (8) geschwefelt | (9) Nitritpökelsalz | (10) gewachst | (G) Gluten | (L) Lactose | (S) Soja | (E) Ei | (Sr) Sellerie | (Sf) Senf | (Er) Erdnuss | (N) Nuss | (F) Fisch | (Ss) Sesam | (K) Krebstiere | (Sw) Schwefeldioxid und Sulfite | (Lu) Lupine | (We) Weichtiere | (M) Milch | (W) Weizen | (D) Dinkel | (Ge) Gerste | (H) Hafer | (R) Roggen | (SchF) Schalenfrüchte

In allen Speisen können Spuren von allen Allergenen vorhanden sein!