

SPEISEPLAN 11.02. bis 17.02.2019

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Tagessuppe 10/A/C/G/I/J/L	Tagessuppe 10/A/C/G/I/J/L	Tagessuppe 10/A/C/G/I/J/L	Tagessuppe 10/A/C/G/I/J/L	Tagessuppe 10/A/C/G/I/J/L	Tagessuppe 10/A/C/G/I/J/L	Tagessuppe 10/A/C/G/I/J/L

Vollkost

Spaghetti "Bolognese" (7/10/A/C/G/F/I/J) Salat der Saison (1/7)	Hähnchenkeule und Kartoffelsalat (1/9/F/J) Endiviensalat (1/7)	Currywurst (1/6/8/9/10/A/G/I) mit Backkartoffeln Mais – Paprika – Salat (1/7)	Schweinegeschnetzeltes (1/7/10/A/G/I/J) Kartoffeltaler (1) und Salat (1/7/G)	Fischfilet „Mediterrane Art“ (A/D/G/I) Petersilienkartoffeln (9) Salat der Saison (1/7)	Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch (9/10/I)	Fränkischer Sauerbraten (7/10/A/G/I) Kartoffelklöße (2/9) Apfelrotkohl (1/7)
---	--	---	---	--	---	---

Vegetarische Kost

Blumenkohlbratling (5/7/10/A/G) Kartoffeln (9) Salat der Saison (1/7)	Apfelstrudel (A/C/G) Vanillesauce (5/7/G)	Große Salatschüssel (C/G) Baguette (A/C/G/I)	Veget. Maultaschen (A/C/G/I) Gemüsefond (10/I) Salat (1/7/G)	angemachter Quark (G) Salzkartoffeln (9) Rohkost-Garnitur (1/7)	Pfannkuchen Sauerkirschfüllung (A/C/G/L) Vanillesauce (5/7/G)	Blumenkohl überbacken (5/10/A/C/G) Kartoffeln(9) Salat der Saison (1/7)
--	--	---	---	--	---	--

Leichte Vitalkost

Putenschnitzel „Hawai“ (1/7/10/A/G/I) Safranreis Salat der Saison (1/7)	Schlemmerfilet Brokkoli (A/D/G) Zitronensauce (7/10/A/G/I) Nudeln (A/C/G) Salat der Saison (1/7)	gek. Rindfleisch mit Kräutersauce (7/10/A/G/I) Schupfnudeln (A/C/I) Salat der Saison (1/7)	Putenbraten mit Rahmsauce (10/A/G/I) Kaisergemüse (10/I) Kartoffelpüree (1/9/A/C/G/I)	Hühnerfrikassee (10/A/C/G/I) Reis (I) Salat der Saison (1/7)	Hähnchen-Filet „Loreley“ (10/A/C/G/I) Nudeln (A/C/G) Salat der Saison (1/7)	Schweinelende gefüllt (6/10/A/G/I) Knöpfe (5/A/C/G) feine Karotten (10/I)
--	---	---	---	---	---	---

Fruchtjoghurt (5/7/G) frisches Obst	Sahnepudding (5/7A/C/E/F/G) frisches Obst	Erdbeerquarkspeise (7/G) frisches Obst	Schokopudding (5/7/A/C/E/F/G) frisches Obst	Waldmeistergelee mit Vanillesauce (5/7/A/C/E/F/G) frisches Obst	Himbeerjoghurt (7/G) frisches Obst	Vanille - Pudding (5/7/A/G) frisches Obst
---	---	--	---	--	--	---

Allergene im Überblick

A. glutenhaltiges Getreide / **B.** Krebstiere / **C.** Eier / **D.** Fisch / **E.** Nüsse / **F.** Soja / **G.** Milch, Milchzucker, (Laktose) / **I.** Sellerie /

J. Senf / **K.** Sesam / **L.** Sulfit- Schwefeldioxid / **M.** Lupine

Zusatzstoffe:

1. „mit Konservierungsstoff“ oder „konserviert“ 2. „geschwefelt“ 3. „geschwärzt“ 4. „gewachst“ 5. „mit Farbstoff“ 6. „mit Phosphat“
7. „ mit Süßungsmitteln“ (Cyclamat, Saccharin) 8. „ mit Nitritpökelsalz“ 9. mit Antioxidationsmittel „ 10. Geschmacksverstärker „ 11. Oberfläche mit Natamycin
Nachtsch und Salate werden grundsätzlich mit Süßstoff hergestellt

Änderungen Vorbehalten ! 3. Woche

Abendessen

Schweizer Wurstsalat (1/5/6/7/8/10/A/G/I/J) Ungarische Salami (1/5/6/8/9/10/I/J) Brot, Streichfett, Tee (A/G)	Kalter Braten Thüringer Rotwurst (8/10/G/I) Brot, Streichfett, Tee (A/G)	Domschinken (6/8) Kräuterquark (G/J) Brot, Streichfett, Tee (A/G)	Zitronenpfeffer-Karree Tilsiter – Käse (5/G) Brot, Streichfett, Tee (A/G)	Matjesfilet "Hausfrauen Art" (1/7/D/G/J) Bavaria blue (G) Brot, Streichfett, Tee (A/G)	Gek. Rippchen (6/8) Senf (J) Relli-Streichkäse (1/G) Brot, Streichfett, Tee (A/G)	Gek. Rauchfleisch (8) Bressot (G) Brot, Streichfett, Tee (A/G)
Gefügel -Corned-Beef (1/5/8/9/I) Landkäse (G) Brot, Streichfett, Tee (A/G)	Herzwurst (6/8/10/G/I) Grünländer Schnittkäse (5) Brot, Streichfett, Tee (A/G)	Fitness-Hüttenkäse (G) Mortadella (6/8/10/G/I) Brot, Streichfett, Tee (A/G)	sortierter Wurstaufschnitt (1/5/6/8/9) Geflügelleberwurst (1/9/10/A/E/G/I/J) Brot, Streichfett, Tee (A/G)	Chamtalerkäse (5/G) Kräuterbiarom (1/C) Brot, Streichfett, Tee (A/G)	Puten – Jagdwurst (1/8/9/I/J) angem. Camembert (1/G) Brot, Streichfett Tee (A/G)	feine Schinkenwurst (6/8/10/G/I) vegetarische Pastete Brot, Streichfett, Tee (A/G)

Rote Beetesalat (1/7)	Karottenrohkost (1/7/G)	Waldorfsalat (1/7/G/I)	Gemüsesalat (1/7/G/J)	Karotten/Selleriesalat (1/7/G/I)	Spargelsalat (1/7)	Selleriesalat / Pfirsich (1/7/G/I)
--------------------------	----------------------------	---------------------------	--------------------------	-------------------------------------	-----------------------	---------------------------------------

Allergene im Überblick

A. glutenhaltiges Getreide / **B.** Krebstiere / **C.** Eier / **D.** Fisch / **E.** Nüsse / **F.** Soja / **G.** Milch, Milchzucker, (Laktose) / **I.** Sellerie /
J. Senf / **K.** Sesam / **L.** Sulfit- Schwefeldioxid / **M.** Lupine

Zusatzstoffe:

1. „mit Konservierungsstoff“ oder „konserviert“ 2. „geschwefelt“ 3. „geschwärzt“ 4. „gewachst“ 5. „mit Farbstoff“ 6. „mit Phosphat“
7. „ mit Süßungsmitteln“ (Cyclamat, Saccharin) 8. „ mit Nitritpökelsalz“ 9. mit Antioxidationsmittel „ 10. Geschmacksverstärker „ 11. Oberfläche mit Natamycin
Nachtisch und Salate werden grundsätzlich mit Süßstoff hergestellt

Änderungen Vorbehalten ! 3. Woche