

# Speiseplan 18.03. bis 24.03.2019

Änderungen vorbehalten! 4. Woche

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

Linsengemüse A/C/I mit Wiener 6/8/10/G/I und Spätzle A/C/G	Schweineschnitzel Toskana überbacken 7/10/A/C/G/I/J Kartoffelpüree 1/9/A/C/G/I Salat 1/7/G	Hähnchenbrust im Knuspermantel A Kartoffelsalat 1/9/F/J	Balkanbällchen 10/ A/C/F/G/I/J/L Rosmalkartoffeln 9 Krautsalat 1/7	Putengulasch mit Champignon, Silberzwiebeln 7/10/A/G/I Kartoffeltaler I Salat 1/7/G	Pfannengemüse 10/A/G/I geback. Camembert A/G Reis I Salat der Saison 1/7/G	Jägerbraten 10/A/G/I Schupfnudeln A/C/I Salat der Saison 1/7
--	--	--	---	---	--	--

## Vegetarische Kost

Gemüsegulasch 10/A/G/I Wildreis I Salat der Saison 1/7	Zwetschgenknödel A/C Vanillesauce 5/7/G	Frühlingsrolle A/C/F/G/I/J mit Paprika-Bohnsalat 1/7	Kartoffellauchauflauf 9/C/G/I leichte Soße 7/10/A/G/I Salat der Saison 1/7	Spaghetti A/C/G vegetarischer Bolognese 7/10/A/C/G/I Salat 1/7/G	Reisaufwurf 7/E/G mit Waldbeerensoße 5/7/A/C/E/F	Gefüllte Kartoffeltaschen G Mischgemüse 10/A/G/I Salat der Saison 1/7
---	--	--	--	--	---	--

## Leichte Vitalkost

Hackbraten 6/10/A/C/G/I Kartoffeln 9 Blumenkohlgemüse 10/A/G/I	Kalbsgulasch 10/A/G/I Nudeln A/C/G/ Endiviensalat 1/7	Rinderschorbraten A/G/F/I Kartoffelknödel 2/9 Kohlrabigemüse 10/A/G/I	Hähnchenschnitzel Piccata 1/A/C/G Tomatensoße 7/10/A/C/F/G/I/J Nudeln A/C/G Salat 1/7	Seelachsfilet D Dillsauce 7/10/A/G/I Reis I Salat 1/7/G	gebratene Putenoberkeule A/G/I Kartoffelpüree 1/9/A/C/G/I/I Karottengemüse 10/A/G/I	Gefüllte Rinderroulade A/F/G/I Spätzle A/C/G Broccoli 10/I
--	---	---	---	---	---	--

Fruchtjoghurt 5/7/G frisches Obst	Nektarinenpudding 5/7/A/C/E/F/G frische Obst	Quarkspeise mit Mandarinen 1/7/G frisches Obst	Moccapudding 5/7/C/E/F/G frisches Obst	Pfirsichwürfel/Vanillecreme 1/5/7/A/C/E/F/G frisches Obst	Himbeerjoghurt 7/G frisches Obst	Schoko-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

# Speiseplan 18.03. bis 24.03.2019

Änderungen vorbehalten! 4. Woche

## Abendessen

Rot- und Weißgelegte 8/10/G/I Essiggurke 1/7/J  Brot, Streichfett, Tee A/G	Fleischsalat 6/7/8/10/G/I/J Emmentaler 1/5/G  Brot, Streichfett, Tee A/G	Chicken-Haxe A/F Kassler 6/8/10/I  Brot, Streichfett, Tee A/G	Bunter Salatteller "Vital" Schinken/Käsestreifen 1/5/6/7/8/G  Brot, Streichfett, Tee A/G	Fisch im Tomatensoße J Camembert  Brot, Streichfett, Tee A/G	Pizzafleischkäse 6/8/810/G/I vegetarische Pastete  Brot, Streichfett, Tee A/G	Schinkenteller gem. 1/6/7/8/I/J grobe Mettwurst 8/10/G/I Brot, Streichfett, Tee A/G
Putenbrust gek. 1/5/8/9/10/I Edamer-Käse 1/5/G  Brot, Streichfett, Tee A/G	Putenbrust mit Gemüsefüllung 1/7/9/I/J Teewurst 8/10  Brot, Streichfett, Tee A/G	gek. Schinken 6/8 Grünländerkäse 5  Brot, Streichfett, Tee A/G	Kalbskäse 6/10/G/I Kräuterfrischkäse G  Brot, Streichfett, Tee A/G	Käsesalat mit Karotten/ Gurkenstr. 1/5/7/G Gelbwurst 6/10/I Brot, Streichfett, Tee A/G	Bierschinken 6/8/10/G/I Geflügelleberwurst 1/9/10/A/E/G/I/J Brot, Streichfett, Tee A/G	Geflügel-Mortadella 8/9/10/I/J Camembert  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. Sulfid- 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