

Allergene

Speisekarte Menü 1

vom 18.02.2019 bis 24.02.2019 (Küchenchef: Klaus Sackmann) Woche 8

Menü 2

Abendessen

| | | | |
|---------------------------------|---|--|--|
| Montag 18.02.2019 | Brokkoli-Cremesuppe G Gefüllte Paprika A1,C mit Hackfleisch, dazu Reis und Salat J Kompott | Brokkoli-Cremesuppe G Gefüllte Zucchini mit Ratatouille A1,G , dazu Reis und Salat J Kompott | Römerbraten I,J dazu Senf Gurken J Auf Wunsch noch Käse G |
| Dienstag 19.02.2019 | Gemüsebrühe I mit Einlage A1,C Maultaschen A1,C,G an Zwiebelschmälze G , dazu Kartoffelsalat J Pfirsichjoghurt G | Gemüsebrühe I mit Einlage A1,C Gemüsemaultaschen A1,C,G an Zwiebelschmälze G , dazu Kartoffelsalat J Pfirsichjoghurt G | Savarin Käse G dazu Tomate und Paprika Auf Wunsch noch Wurst I,J |
| Mittwoch 20.02.2019 | Lauchcremesuppe G Penne Napolitana A1,C mit geriebenem Käse G und Salat J Bayrische Creme G | Lauchcremesuppe G Germknödel A1,C,G an Vanillesoße G mit heißen Kirschen Bayrische Creme G | Gebackener Camembert A1,C,G mit Preiselbeeren und Salat J Auf Wunsch noch Käse G |
| Donnerstag 21.02.2019 | Fleischbrühe I mit Einlage A1,C Rahmgeschnetzeltes G mit Nudel A1,C und Kohlrabigemüse G Erdbeerpudding G | Fleischbrühe I mit Einlage A1,C Vollkornbratling A1,A2 mit Nudeln A1,C und Kohlrabigemüse G Erdbeerpudding G | Wurst I,J - und Käseteller G |
| Freitag 22.02.2019 | Kohlrabi-Cremesuppe G Tialpiafilet D an Zitronensoße G , Salzkartoffel und Spinat G Frisches Obst | Kohlrabi-Cremesuppe G Falafel-Bällchen mit Salzkartoffeln und Spinat G Frisches Obst | Apfelstrudel A1,C,G,L an Zimtsoße G Auf Wunsch noch Wurst I, J und Käse G |
| Samstag 23.02.2019 | Linseneintopf mit Gemüse I , Speck, Kartoffel, Wienerle I,J Vanillepudding G | Kartoffel-Lauchsuppe G mit Wienerle I,J oder vegetarischer Wurst A1,F Vanillepudding G | Rindfleischsalat mit Zwiebel und Paprika Auf Wunsch noch Käse G |
| Sonntag 24.02.2019 | Sonntagssuppe I mit Klößchen A1,C Putenrollbraten an Rahmsoße G , Spätzle A1,C , Mischgemüse Gemischtes G Eis mit Sahne G | Sonntagssuppe I mit Klößchen A1,C Tofuküchle A1,F mit Spätzle A1,C und Mischgemüse Gemischtes Eis G mit Sahne G | Krabbencocktail B,G mit Früchten Auf Wunsch noch Käse G |

☺ Änderungen vorbehalten ☺

. Speiseplan mit den Kennzeichnungspflichtigen **Allergenen** nach der Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV).

A1:Weizen, A2:Roggen, A3:Gerste, A4:Hafer, B:Krebstiere, C:Eier, D:Fische, E:Erdnüsse, F:Sojabohnen, G:Milch, H1:Mandel, H2:Haselnüsse, H3:Pistazien, I:Sellerie, J:Senf, K:Sesamsamen, L:Schwefeldioxid u.Sulfit, M:Lupinen, N:Weichtiere