

# Menüplan

KW 08 / 19.02.-23.02.2018

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
<b>Frühstück</b>	Paar Saiten <sup>S,1,2,3,9,i,j</sup> , Senf, Knusperspitz, Café Creme	Müsli <sup>a,g,h</sup> mit kleinem Cappuccino <sup>g</sup>	Frischkäse-Schnittlauch-Brezel <sup>a,g</sup> und Café Creme	Rusti-Kraftkorn <sup>a1-4,f</sup> mit Käse <sup>g</sup> , Café Creme	Gefüllter Donut <sup>a1,f,g</sup> mit Café Creme
<b>Tagessuppe</b>	Steckrüben-Kurkuma-Suppe	Graupensuppe mit Kartoffeln und Speck <sup>S,3,13,a1,a3,i</sup>	Senfgurkensuppe mit Dill und Kürbiskernen <sup>a1,g,i,j</sup>	Grünkernsuppe mit Schmand <sup>a1,g,i</sup>	Sellerie-Apfelcremesuppe <sup>a1,g,i</sup>
<b>Hauptspeisen/Saucen</b>	<b>Fleischkäse</b> <sup>R,S,1,2,3,13</sup> mit Röstzwiebelsauce <sup>a1,i</sup> <b>Hähnchenbrustfilet</b> <sup>G,9</sup> mit Kräuterrahmsauce <sup>a1,g,i,j</sup> <b>Kartoffelauflauf</b> <sup>a1,f,g,i,l</sup> „Szegediner Art“ mit Röstzwiebelsauce <sup>a1,i</sup>	<b>Gyros</b> <sup>S,9,i,j</sup> griechische Art mit Tzatziki <sup>g</sup> <b>Omelette</b> m.Champignonfüllung <sup>a1,c,g</sup> und Kräuterveloute <sup>R,a1,g,i</sup> <b>Dampfnudel mit Kruste</b> <sup>a1,c,g</sup> und Vanillesauce <sup>g</sup>	<b>Lasagne</b> <sup>R,a1,c,i</sup> Bolognese vom Rind mit Tomatensauce <b>Kasslerhals</b> <sup>S,2,3,9</sup> mit Bratensauce <sup>R,i</sup> <b>Soja-Bolognese</b> <sup>1,f</sup>	<b>Schnitzel paniert</b> <sup>P,a1</sup> mit Bratensauce <sup>R,a1,i</sup> <b>Reispfanne</b> <sup>S,9</sup> „Mexikanische Art“ mit Peperonisauce <b>Gemüseschnitzel</b> <sup>a1,a4</sup> mit Tomatensauce	<b>Seelachsfilet</b> <sup>F,a1,d</sup> paniert mit Remoulade <sup>9</sup> <b>Schweinegulasch</b> <sup>S,9,i</sup> mit Kräutern <b>Käsespätzle</b> <sup>a1,c,g,i</sup> mit Zwiebelschmelze <sup>i</sup>
<b>Beilagen</b>	Rahmspeckwirsing <sup>S,9,13</sup> Brokkoligemüse Reis Nudeln <sup>a1,c</sup>	Rahmgemüse <sup>a1,g</sup> Gemüseragout süß-sauer Dampfkartoffeln Spätzle <sup>a1,c</sup>	Gartengemüse Sauerkraut Makkronelli <sup>a1,c</sup> Kartoffelpüree <sup>g</sup>	Karottengemüse Erbsengemüse Reis Nudeln <sup>a1,c</sup>	Kohlrabigemüse Kaisergemüse Kartoffelsalat <sup>1,2,i,j</sup> Spätzle <sup>a1,c</sup>
<b>Aktionsangebot</b>	<b>Bratküchle</b> <sup>a4,c,g</sup> von Spinat, Hafer und Ricotta, dazu Sahnejoghurt <sup>g</sup> und Rosmarinkartoffeln	<b>Hähnchenkeule</b> <sup>G</sup> in Zitronenpfeffersauce <sup>R,a1,i</sup> mit Röstinchen und Sauerkraut-Nuss-Salat <sup>g,h3</sup>	<b>Winterlicher Eintopf</b> <sup>G,g</sup> von Wurzelgemüse, Buchweizen, Geflügel und Parmesan, dazu Dinkelbrot <sup>a5</sup>	<b>Kartoffelauflauf</b> <sup>S,9,13,a4,c,g,i</sup> mit Schinken, Gemüse und Hafer, überbacken mit Schäfskäse, dazu Weiße-Beete-Salat <sup>6a</sup>	

Änderungen vorbehalten

## Zusatzstoffe:

1 Farbstoff	6a mit Süßungsmittel	9 Phosphat
2 Konservierungsstoff	6b mit Süßmittel „Aspartam“, enthält eine Phenylalaninquelle	10 coffeinhaltig
3 Antioxidationsmittel	7 geschwefelt	11 chininhaltig
4 Geschmacksverstärker	8 geschwärzt	12 Gelatine
5 gewachst		13 mit Nitritpökelsalz

## Allergene:

a Glutenhaltiges Getreide	f Sojabohnen	k Sesamsamen	S enthält Schweinefleisch
b Krebstiere	g Milch	l Schwefeldioxid/Sulfine	R enthält Rindfleisch
c Eier	h Schalenfrüchte	m Lupinen	G enthält Geflügelfleisch
d Fische	i Sellerie	n Weichtiere	
e Erdnüsse	j Senf		

Die Angaben zu den verarbeiteten und somit im Produkt enthaltenen 14 **Hauptallergenen** beziehen sich immer auf die von uns in der Rezeptur verwendeten Rohstoffe. Aufgrund der handwerklichen Produktion können andere Allergene enthalten sein.