

Menüplan

KW 17 / 23.04. – 27.04.2018

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
Frühstück	Salamibrötchen ^{S,1,2,3,a,f} buntes Ei, Café Creme	Buttergipfel ^{a,c,g} mit kleinem Cappuccino ^g	Frischkäse-Schnittlauch- Brezel ^{a,g} und Café Creme	Paar Weißwürste, süßer Senf, Brezel ^g , Café Creme	Tafelbrötchen ^{a,f} , 1Butter, 2 Konfitüren, Café Creme
Tagessuppe	Geflügelbrühe mit Backerbsen ^{a1,c,g}	Waldpilzcremesuppe mit Kräutern ^{a1,g,i}	Asiatische Mie-Nudel- Suppe ^{2,a1,c,f}	Karotten-Ingwer- Suppe ^{2,a1,g}	Geflügelbrühe mit Grießklößchen ^{a1,c,g} (2 St.)
Hauptspeisen/ Saucen	Schweinebraten^{9,i,j} mit Kümmelsauce^{R,a1,i} Kalbfleisch- Frikadelle^{a1,c} (2 St.) mit Bratensauce^{R,a1,i} Krautwickel^{1,a1,c,f} vegetarisch mit Tomatensauce	Moussaka^{R,g,i,j} mit Rinder- hackfleisch, Kräutersauce Seelachs mit Brokkolihaube^{F,a1,d} und Tomatensauce Germknödel^{a1,c,g} mit Schokofüllung und Vanillesauce^g	Rinderbrust^R mit Meerrettichsauce^{3,g} Hähnchenfiletspieß^G mit Pilzrahmsauce^g Polenta-Spinat- Knuspertaschen^{a1,c,g,i} (3 St.) mit Paprikasauce	Hähnchenkeule^{G,i,j} mit Bratensauce^{R,a1,i} Hähnchenschnitzel^G paniert mit Currysauceⁱ Gemüsefrikadelle^{a1,c} mit Currysauceⁱ	Schollenfilet^{F,1,a1,d-MS} paniert mit Remoulade Schweine- rückensteak^{S,9,i,j} mit Bratensauce^{R,a1,i} Waldpilzragout^{a1,c,f,g,i}
Beilagen	Kohlrabigemüse Rotkraut Kartoffelpüree ^g Spätzle ^{a1,c}	Zucchinigemüse Karotten-Pastinaken- Gem. Nudeln ^{a1,c}	Kaisergemüse Brokkoligemüse Dampfkartoffeln Nudeln ^{a1,c}	Sauerkraut Asiatischer Gemüsemix Spaghetti ^{a1,c} Röstinchen	Fingermöhrrchen Reis Semmelknödel ^{a1,c,g,i} Kartoffelsalat ^{1,2,i,j}
Aktionsangebot		Currywurst^{S,1,9,a1,i,j} mit Sauce und pommes frites	Schnitzel paniert^{S,a1} mit Beilagen nach Wahl	Frischer deutscher Spargel mit Sauce Hollandaise^g, paniertem Hähnchenschnitzel^G und Butterkartoffeln^g	

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.