

Menüplan

KW 46 / 13.11. – 17.11.2017

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
Frühstück	Paar Saiten ^{S,1,2,3,9,i,j} , Senf, Knusperspitz, Café	Müsli ^{a,g,h} mit kleinem Cappuccino ^g	Frischkäse-Schnittlauch- Brezel ^{a,g} und Café Creme	Rusti-Kraftkorn ^{a1-4,f} mit Käse ^g , Café Creme	Gefüllter Donut ^{a1,f,g} mit Café Creme
Tagessuppe	Tomatencremesuppe ^{a1,i}	Rinderbrühe mit Flädle ^{a1,c,g}	Sellerie-Apfelcreme- suppe ^{a1,g,i}	Geflügelbrühe mit Nudeln ^{G,a1,c}	Käsecremesuppe ^{a1,g,i}
Hauptspeisen/ Saucen	Wirsingroulade ^{S,c,g} mit Bratensauce ^{R,a1,i} und Röstzwiebeln Rinderragout ^{R,6a,9,a1,g,i} mit Gurke Soja-Gemüse- Geschnetzeltes ^{f,g,i,j} „indische Art“	Hähnchenbrustfilet ^{G,9,j} mit Bratensauce ^{R,a1,i} Kartoffelauflauf mit Heckengäulinsen ^{a1,g,i,j,l} und Tomatensauce Pfannkuchen mit Quark- füllung ^{a1,c,g} u. Vanillesauce ^g	Hühnerfrikassee mit Gemüse ^{G,g,i} Fleischspieß ^S in Schaschliksauce ^{R,S,a1,i} Kaiserschmarrn ^{a1,c,e,g} mit Vanillesauce ^g	Schnitzel ^{P,a1} mit Bratensauce ^{R,a1,i} Fleischbällchen ^{S,a1,c,i,j} in Petersiliensauce ^{g,i} Maultaschen-Gemüse- Pfanne ^{a1,c,g,j} vegetarisch	Seelachsfilet ^{F,d} paniert mit Remoulade Eieromelette ^{c,f,g} (2 St.)
Beilagen	Gemüseallerlei Karottengemüse Grüne Nudeln ^{a1,c} Basmatireis	Kaisergemüse Rosenkohl Gemüse Gebräunte Kartoffeln Nudeln ^{1,c}	Balance Gemüse Brokkoligemüse Gnocchi verdi Reis	Kürbisgemüse Romanescogemüse Spätzle ^{a1,c} Reis	Blumenkohlgemüse Rahmspinat ^g Kartoffelsalat ^{1,2,i,j} Dampfkartoffeln
Aktionsangebot	Orientalische Platte ^{a1g,l} mit Falafelbällchen, Gemüseplätzchen, Couscous und Minz- Joghurt € 4,50	Hirschedelgulasch ^{a1,g,i,j} in „401“-Lemberger geschmort, dazu Spätzle ^{a1,c} und Rosenkohl € 6,90	Allgäuer Käsespätzle ^{a1,c,g,i} mit Knöpfele und Bergkäse, dazu Blattsalat € 4,50	Tagliatelle ^{a1,c} mit Lachs-Spinat-Sauce ^{d,g,i,j} € 4,50	Linsen aus dem Heckengäu ^{a1,i,j} mit Spätzle ^{a1,c} und 1 Paar Saitenwürste € 4,00

Änderungen vorbehalten

Zusatzstoffe:

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