

# Menüplan

KW 46 / 12.11.-16.11.2018

	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>	Geflügel-Curry-Suppe mit roten Linsen <sup>a1,g,i</sup>	Geflügelbrühe mit Backerbsen <sup>a1,c,g</sup>	Topinambur-Cremesuppe mit Kräutercroutons <sup>a1,g,i</sup>	Grünkernsuppe	Schwarzwälder Specksuppe <sup>S,2,3,a1,g,i</sup>
<b>Hauptspeisen/ Saucen</b>	<b>Tortellini Carne</b> <sup>R,a1,c,g</sup> mit Pesto-Sauce <sup>g,h</sup> <b>Scheibe Fleischkäse</b> mit Bratensauce <sup>R,i</sup> <b>Gemüse-Köttbullar</b> <sup>a1,f,i</sup> (8 Stück) mit Tomatensauce <sup>2,6a</sup>	<b>Putensteak</b> <sup>G,9</sup> Champignon /Käse überbacken und Bratensauce <sup>R,i</sup> <b>Gulaschsuppe</b> <sup>R</sup> <b>Lasagne mit Tofubolognese</b> <sup>1,a1,c,f,i</sup> und Tomatensauce <sup>2,6a</sup>	<b>Oberländer Bratwurst</b> <sup>9,S,i,j</sup> (2 St.) mit Bratensauce <sup>R,i</sup> <b>Sauerbraten</b> <sup>R,2,j,k</sup> mit Schmorsauce <sup>R,i</sup> <b>Pfannkuchen mit Apfelfüllung</b> <sup>a1,c,f,g,i,j</sup> und Vanillesauce <sup>g</sup>	<b>Hirtenrolle</b> <sup>S,a1,c,f,g</sup> „griech. Art“ mit Tzatziki <sup>g</sup> <b>Rindsragout</b> <sup>R</sup> mit Tomaten und Karotten <b>Tortellini mit Ricotta/Spinatfüllung</b> <sup>a1,c,g</sup> und Paprikasauce <sup>2,6a</sup>	<b>Tintenfischringe</b> <sup>F,d</sup> paniert mit Remoulade <b>Geflügelfrikadelle</b> <sup>G,a,c,i</sup> mit Tomatensauce <sup>2,6a</sup> <b>Blumenkohl-Käse-Medaillon</b> <sup>1,a1,g</sup> mit Kräuterveloute <sup>g</sup>
<b>Beilagen</b>	Gartengemüse Fingermöhrrchen Spätzle <sup>a1,c</sup> Kurkuma Reis	Rahmgemüse <sup>g</sup> Blumenkohlgemüse Dampfkartoffeln Nudeln <sup>a1,c</sup>	Romanesco Sommergemüse Spätzle <sup>a1,c</sup> Kartoffelpüree <sup>g</sup>	Kaisergemüse Romanobohnen Nudeln <sup>a1,c</sup> Gebräunte Kartoffeln	Kartoffelsalat <sup>1,2,i,j</sup> Nudeln <sup>a1,c</sup> Leipziger Allerlei Karottengemüse
<b>Aktionsangebot</b>	<b>Lieblingessen Platz 1</b> Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“ mit Champignonsauce, buntem Gemüse und Röstinchen € 5,90	<b>Lieblingessen Platz 2</b> Linsen aus dem Heckengäu mit Spätzle und 1 Paar Saitenwürstle <sup>S,2,9,13</sup> € 4,00	<b>Lieblingessen Platz 3</b> Hirschedelragout in Lemberger „401“ geschmort mit Spätzle und Rosenkohlgemüse € 6,90	<b>Lieblingessen Platz 4</b> Allgäuer Kässpätzle – Knöpfele mit Bergkäse und frischen Blattsalaten € 4,50	<b>Lieblingessen Platz 5</b> Grüne Tagliatelle mit einer Lachs-Spinat-Sahnesauce € 4,50

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.