

# Menüplan

KW 34 / 20.08. – 26.08.2018

	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>	Rinderbrühe mit Brätknödel <sup>S,R,2,a1,a2,i,j</sup> (2 Stück)	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>Schweine-Gulasch</b> <sup>g,j</sup> <b>Gemüse-Köttbullar</b> <sup>a1,f,i</sup> (8 Stück) mit Tomatensauce	<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	<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>Hähnchenroulade</b> <sup>G</sup> mit Kräuterveloute <sup>g</sup> <b>Tortellini mit Ricotta/ Spinatfüllung</b> <sup>a1,c,g</sup> und Paprikasauce	<b>Tintenfischringe</b> <sup>F,d</sup> paniert mit Remoulade <b>Geflügelfrikadelle</b> <sup>G,a,c,i</sup> mit Tomatensauce <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>Maultaschen</b> <sup>R,S,1,2,a1,c,g,i</sup> in Ei gebraten mit Kartoffelsalat <sup>1,2,i,j</sup>	<b>Cordon bleu</b> <sup>S,1,2,13,a1,g</sup> mit Bratensauce <sup>R,i</sup> und Beilagen nach Wahl		

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.