

# Menüplan

KW 43 / 22.10.-26.10.2018

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
<b>Frühstück</b>	Salamibrötchen <sup>S,1,2,3,a,f</sup> buntes Ei, Café Creme	Buttergipfel <sup>a,c,g</sup> mit kleinem Cappuccino <sup>g</sup>	Obstschale mit Café Creme	Paar Weißwürste, süßer Senf, Brezel <sup>g</sup> , Café Creme	Tafelbrötchen <sup>a,f</sup> , 1 Butter, 2 Konfitüren, Café Creme
<b>Tagessuppe</b>	Geflügel-Curry-Suppe mit roten Linsen <sup>a1,g,i</sup>	Schwarzwälder Specksuppe <sup>S,2,3,a1,g,i</sup>	Rinderbrühe mit Brätknö- deln <sup>R,2,a1,a2,i,j</sup> (2 Stück)	Topinambur-Cremesuppe mit Kräutercroutons <sup>a1,g,i</sup>	Geflügelbrühe mit Backerbsen <sup>a1,c,g</sup>
<b>Hauptspeisen/ Saucen</b>	<b>Rinderfrikadelle</b> <sup>R,9,a1,c</sup> mit Ajvarsauce <sup>R,a1,i</sup> <b>Schweinerückensteak</b> <sup>S,9,j</sup> mit Tomate / Käse <sup>g</sup> überbacken <b>Kartoffel-Soja-Auflauf</b> <sup>1,2,a1,c,f,g,i</sup> mit Joghurt- Kräuter-Dip <sup>a1,c,g,j</sup>	<b>Hähnchenkeule</b> <sup>G,j</sup> mit Bratensauce <sup>R,a1,i</sup> <b>Vegetarischer Auflauf</b> <sup>1,a1,c,f,g,i</sup> „Filderstädter Art“ mit Tomatensauce	<b>Maultaschen</b> <sup>R,S,a1,c,i</sup> oder <b>Maultaschen</b> mit Spinat- Käsefüllung <sup>a1,c,g,i</sup> in der Brühe, Zwiebelschmelze <sup>i</sup> <b>Spaghetti Bolognese</b> <sup>R,a1</sup> vom Rind mit geriebenem Hartkäse	<b>Hähnchenbrust</b> <sup>a1,g</sup> „Milanese“, Tomatensauce <b>Spießbraten</b> <sup>S,9</sup> mit Bratensauce <sup>R,i</sup> <b>Ravioli mit</b> <b>Spinatfüllung</b> <sup>a1,c,g,j</sup> und Tomatensauce	<b>Seelachs</b> <sup>F,d,g</sup> mit <b>Tomaten-Mozzarella- haube</b> und Tomatensauce <b>Gefüllte Kalbsbrust</b> <sup>R,S,i,j</sup> mit Bratensauce <sup>R,i</sup> <b>Schupfnudel-Gemüse- Auflauf</b> <sup>a1,c,g,i</sup>
<b>Beilagen</b>	Balkangemüse Wachsbohngemüse Thymiankartoffeln Spätzle <sup>a1,c</sup>	Blumenkohl Gemüse Asiatischer Gemüsemix <sup>f</sup> Gnocchi <sup>a1,c</sup> Nudeln <sup>a1,c</sup>	Spaghetti <sup>a1,c,g</sup> Kartoffelsalat <sup>1,2,i,j</sup> Gemüse „Holzfäller Art“ Kaisergemüse	Kartoffelpüree <sup>g</sup> Nudeln <sup>a1,c</sup> Fingermöhrrchen Bohngemüse	Rahmgemüse <sup>a1,g</sup> Ratatouillerragout Spätzle <sup>a1,c</sup> Reis
<b>Aktionsangebot</b>		<b>Cordon bleu</b> <sup>S,1,2,13,a1,g</sup> mit Bratensauce <sup>R,i</sup> und Beilagen nach Wahl	<b>Schnitzel paniert</b> <sup>S,a1</sup> mit potato wedges und 1 Heinz-Dip		

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.