

Menüplan

KW 42 / 15.10.-19.10.2018

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
Frühstück	Paar Saiten ^{S,1,2,3,9,i,j} , Senf, Knusperspitz, Café Creme	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-Apfelcremesuppe ^{a1,g,i}	Geflügelbrühe mit Nudeln ^{G,a1,c}	Käsecremesuppe ^{a1,g,i}
Hauptspeisen/ Saucen	Paprika mit Hackfleischfüllung ^{R,S,a1,c,g} und Tomatensauce ^{2,6a} Putensteak ^{G,9,j} Tomate/Käse ¹ überbacken mit Bratensauce ^{R,i} Soja-Geschnetzeltes ^{f,g,i,j} „indische Art“	Fleischkühle ^{R,a1,c} mit Bratensauce ^{R,i} Chicken Wings ^{a1,f,i} (6 St.) mit Dip Pfannkuchen mit Apfel-füllung ^{a1,c,g} und Vanillesauce ^g	Nudelaufbau ^{G,a1,c,g} mit Geflügel und Gemüse, Tomatensauce ^{2,6a} Fleischspieß in Schaschliksauce Kaiserschmarrn mit Vanillesauce ^g	Paar Saitenwürstle ^{R,S,1,2,3,9,i,j} Hähnchenfrikassee mit Gemüse ^{G,g,i} Kartoffeltaschen ^g (4 St.) mit Frischkäsefüllung und Kräutersauce	Schlemmerfilet „Italia“ ^{F,d} mit Tomatensauce ^{2,6a} Schweinemedailon ^S (3 St.) mit Bratensauce ^{R,a1,i} Käsespätzle ^{a1,c,g,i} mit Zwiebelschmelze ⁱ
Beilagen	Gemüseallerlei Brokkoligemüse Nudeln ^{a1,c} Basmatireis	Buntes Karottengemüse Blumenkohlgemüse Kartoffelpüree Nudeln ^{a1,c}	Kaisergemüse Karottengemüse Spätzle ^{a1,c} Reis	Saure Linsen ^{a1,f} Romanescogemüse Spätzle ^{a1,c} Semmelknödel ^{a1,c,g}	Kaisergemüse Rahmspinat ^g Reis Dampfkartoffeln
Aktionsangebot	Landkreis-Woche Linguine mit Bolognese von der Heckengäu-Linse und einem Joghurt-Zitronen-Dip	Landkreis-Woche Badisches Schäufele mit Bratensauce, Kartoffel- und Krautsalat	Landkreis-Woche 2 große Metzger-Maultaschen auf einem Kürbis-Birnen-Ragout	Landkreis-Woche Sheperd's Pie vom Rind - Hackfleischauflauf mit Gemüse und einer Kartoffelpüreehaube	

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.

Landkreiswoche

Montag,
15. Oktober
bis Donnerstag,
18. Oktober

Produkte direkt
von Erzeugern
unserer
Heimat!

Suppe

Kürbissuppe ^(g,i) mit
schwarzen Linsen

1,50

Kürbis: Hof Vincon und Fauser, Rutesheim
Schwarze Linsen: Hof Kindler, Renningen

Hauptgänge

Montag

Bolognese von der
Heckengäulinse mit Linguine ^(a,a1,c,i)
und einem Joghurt-Zitronen-Dip ^(g)

3,90

Heckengäulinsen: Hof Kindler, Renningen
Linguine: Geflügelhof Hiller, Bondorf

Dienstag

Badisches Schäufele ^(S,13) mit
Bratensauce ^(R,a,a1,i),
Perouser Kartoffelsalat ^(i,j) und
Krautsalat ^(2,6a)

5,50

Schäufele: Metzgerei Blum, Althengstett
Perouser Kartoffelsalat: Hof Vincon und
Fauser, Rutesheim

Mittwoch

2 Stück gerollte
Metzgermaultaschen ^(S,2,8,12,a,a1,c)
auf einem Kürbis-Birnen-Ragout ^(a,a1,g)

4,90

Maultaschen: Metzgerei Blum, Althengstett
Kürbis: Hof Vincon und Fauser, Rutesheim

Donnerstag

Shepherd's Pie vom Rind ^(7,a,a1,c,g,l)
unter der Kartoffelpüree-

Dessert

Bäuerliche Creme von
Schmand ^(11,a,a1,a3,a4,c,g) mit
karamellisiertem Apfelragout
und Hafer-Crunchy

1,50

aus hauseigener Produktion im VZ Calw

Bilder: pixelio.de

Zusatzstoffe

- 1 Farbstoffe
- 2 Konservierungsstoffe
- 3 Antioxidationsmittel
- 4 Geschmacksverstärker
- 5 gewachst
- 6a mit Süßungsmitteln
- 6b mit Süßungsmittel Aspartam
enthält eine Phenylalaninquelle
- 7 geschwefelt
- 8 geschwärzt
- 9 Phosphat
- 10 koffeinhaltig
- 11 chininhaltig
- 12 Gelatine
- 13 mit Nitritpökelsalz

Fleischsorten

- G Geflügel eisch
R Rind eisch
S Schweine eisch

Allergene

- a Glutenhaltiges Getreide
a1 Weizen
a2 Roggen
a3 Gerste
a4 Hafer
a5 Dinkel
a6 Kamut (oder Hybridstämme)
b Krebstiere
c Eier
d Fische
e Erdnüsse
f Sojabohnen
g Milch
h Schalenfrüchte
i Sellerie
j Senf
k Sesamsamen
l Schwefeldioxid/Sulfite
m Lupinen
n Weichtiere

Die Angaben zu den verarbeiteten und somit im Produkt
enthaltenen 14 Hauptallergenen beziehen sich immer auf

Das Team der Service GmbH wünscht Ihnen guten Appetit.



Service GmbH
Schwarzwald