

Speiseplan

23.4. – 26.4.2018



	<p>Unser Küchenteam empfiehlt die von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung zertifizierte Menülinie</p>  <p>Menü 1</p>	<p>Menü 2</p>	<p>Menü 3 vegetarisch</p>
Montag	<p><i>Tagessuppe</i> Haferpflanzler _{G, Ei, M} mit Paprika-, Zucchini-Karottengemüse und Kartoffeln <i>Obstsalat</i> Trinkwasser aus dem Waldwasserbrunnen</p>	<p><i>Tagessuppe</i> Käsespätzle _{G, Ei, M} und Salat <i>Obst/Joghurt/Müsli</i> Trinkwasser/Saftschorle</p>	<p><i>Tagessuppe</i> Haferpflanzler _{G, Ei, M} mit Paprika-, Zucchini-Karottengemüse und Kartoffeln <i>Obst/Joghurt/Müsli</i> Trinkwasser/Saftschorle</p>
Dienstag	<p><i>Tagessuppe</i> Hackbraten vom Rind & Schwein _{G, Ei} mit Kartoffelsalat _{Sen, 1, 4} & Salat <i>Süßer Apfel-Karottensalat</i> Trinkwasser aus dem Waldwasserbrunnen</p>	<p><i>Tagessuppe</i> Hackbraten vom Rind & Schwein _{G, Ei} mit Kartoffelsalat _{Sen, 1, 4} & Salat <i>Obst/Joghurt/Müsli</i> Trinkwasser/Saftschorle</p>	<p><i>Tagessuppe</i> Zucchinisuppe _{Sel,, M, 4} & Vollkornbrot _G <i>Obst/Joghurt/Müsli</i> Trinkwasser/Saftschorle</p>
Mittwoch	<p><i>Tagessuppe</i> Putencurrygeschnitzeltes _M mit Naturreis und Salat <i>Klwi</i> Trinkwasser aus dem Waldwasserbrunnen</p>	<p><i>Tagessuppe</i> Putencurrygeschnitzeltes _M mit Rösti und Salat <i>Obst/Joghurt/Müsli</i> Trinkwasser/Saftschorle</p>	<p><i>Tagessuppe</i> Milchreis _M & Kirschkompott <i>Obst/Joghurt/Müsli</i> Trinkwasser/Saftschorle</p>
Donnerstag	<p><i>Tagessuppe</i> Gegrilltes Lachsfilet _F mit Salzkartoffeln und Spargel <i>Vanillejoghurt mit Erdbeerpüree</i> Trinkwasser aus dem Waldwasserbrunnen</p>	<p><i>Tagessuppe</i> Gegrilltes Lachsfilet _F mit Salzkartoffeln und Spargel <i>Obst/Joghurt/Müsli</i> Trinkwasser/Saftschorle</p>	<p><i>Tagessuppe</i> Grüner Spargel, Salzkartoffeln, Sauce Hollandaise _{Ei, M, Sel, 5} <i>Obst/Joghurt/Müsli</i> Trinkwasser/Saftschorle</p>

Das Küchenteam wünscht Euch einen guten Appetit!

Kurzfristige Speiseplanänderungen möglich

Tagessuppen:	Nachspeisen:	Dressings:	Sonstiges:
Backerbsensuppe _{G, Ei, M, Sel, 4} Broccoliklößchensuppe _{G, Ei, M, Sel, 4} Buchstabensuppe _{G, Ei, Sel, 4} Grießnockerlsuppe _{G, Ei, Sel, 4} Julienne-Gemüse-Suppe _{Sel, 4} Maultaschensuppe _{G, Ei, M, Sel, 4} Nudelsuppe _{G, Ei, Sel, 4} Pfannkuchensuppe _{G, Ei, So, Sch, Sel, 4} Schöberlsuppe _{G, Ei, Sel, 4} Leberknödelsuppe _{G, Ei, Sel, 4}	Bio Erdbeer-Joghurt _M Bio Mango-Maracuja-Joghurt _M Bio Marillen-Joghurt _M Bio Natur-Joghurt _M Bio Vanille-Joghurt _M Stracciatella –Joghurt _M Knusper Joghurt-Himbeer-Müsli _{G, M} Früchtemüsli _G Schokomüsli _{G, M} Schokopudding _M Vanillepudding _M Apfelsalat Bratapfeltiramisu _{M, Sch}	Balsamico-Waldbeer-Dressing Essig-Öl Dressing mit Kräutern Honig-Senf-Dressing _{M, Sen} Joghurt-Dressing _{G, M, Ei} <u>Salate:</u> Griechischer Salat _M Rote Beete Salat ₅ Apfelsalat _{Sch} Reissalat Couscoussalat _G Geflügelsalat _M Zucchini-salat _{5, Ei, M} Blaukrautsalat _{Sch} Chefsalat _{M, 2, 3, 6}	Apfelmus ₃ Butter _M Emmentaler Käse _M Mozzarella _M Parmesan _{Ei, M, 2} Nutella _{So, M, Sch} Remoulade _{G, Ei, Sen, 1} Sahne _M Tomatenketchup ₅ Curryketchup _{Sel, 5} Vanillesoße _{M, 1}

Allergene

G Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Hafer, Gerste, Dinkel, Roggen, Kamut)	Sch Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnuss, Walnuss, Kaschusnuss, Pecannuss, Pistazie, Macadamia- oder Queenslandnuss)
K Krebstiere	Sel Sellerie
Ei Eier	Sen Senf
F Fisch	Ses Sesamsamen
Er Erdnuss	L Lupine
So Soja	W Weichtiere
M Milch u. daraus gewonnene Erzeugnisse (enthält Lactose)	Su Schwefeldioxid und Sulfit

Zusatzstoffe

1 mit Farbstoff	8 geschwärzt
2 mit Konservierungsstoff	9 geschwefelt
3 mit Antioxidationsmittel	10 chininhaltig
4 mit Geschmacksverstärker	11 coffeinhaltig
5 mit Süßungsmittel	12 gentechnisch verändert
6 mit Phosphat	13 enthält Sulfite
7 gewachst	14 enthält Phenylalanin