




# Speiseplan

Woche 14 / 2020



gültig von 30.03. bis 03.04.2020 Menüs mit Bio Komponenten  
DE-ÖKO-013

Vegetarisch		
Wochentag	Menü 1	Menü 2
Montag	<b>Vollkornpenne dazu Hackfleischtopfsauce dazu gemischte Blattsalate</b> <sub>(2, 10, 10d)</sub> 	<b>Vollkornnudeln mit Sojagemüse Sauce</b> (10, 16) 
	Obst	Obst
Dienstag	<b>Hänchenschbrustfilet natur mit Salzkartoffeln &amp; Paprikarahmsauce</b> (10, 10a, 16) 	<b>Blumenkohl-Käse- Medaillon mit Salzkartoffeln &amp; Paprikarahmsauce</b> (10, 10a, 16) 
	Schokopudding (2, 16)	Schokopudding (2, 16)
Mittwoch	<b>Hackfleischsuppe mit Salzkartoffeln und Gurkensalat</b> (10,10a,16) 	<b>Süße Pfannkuchen mit Apfelmus</b> (2,5,10,10a) 
	Obst	Obst
Donnerstag	<b>Fischfilet Bordelaise mit Salzkartoffeln und Gurkensalat</b> (10, 10a, 13, 16) 	<b>Vegetarische Auflauf aus Karotten, Tomate &amp; Zucchini dazu Gurkensalat</b> (10, 10a, 16) 
	Apfelmus (2, 5)	Apfelmus (2, 5)
Freitag		

\*Aufgrund der Vielzahl der in unserer Küche verwendeten Lebensmittel können in all unseren Speisen Spuren der 14 Hauptallergene enthalten sein.

Kennzeichnung von Zusatzstoffen: (1) mit Farbstoff, (2) mit Konservierungsstoff, (3) mit Antioxidationsmittel (4) mit Geschmacksverstärker, (5) mit Süßmittel, (6) mit Phosphat, (7) geschwefelt, (8) Säuerungsmittel, (9) Emulgatoren, (10) Glutenhaltiges Getreide, (11) Krebstiere, (12) Eier, (13) Fische, (14) Erdnüsse, (15) Sojabohnen, (16) Milch, (17) Schalenfrüchte, (18) Sellerie, (19) Senf, (20) Sesamsamen, (21) Schwefeldioxid und Sulphite, (22) Lupinen, (23) Weichtiere

Wir verarbeiten in unseren Speisen in keinsten Weise Schweinefleisch sondern Rind und Geflügel

**Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!!!**