
















## Speiseplan KW 49 - wir wünschen guten Appetit!

Datum	Montag, 3. Dezember 2018	Dienstag, 4. Dezember 2018	Mittwoch, 5. Dezember 2018	Donnerstag, 6. Dezember 2018	Freitag, 7. Dezember 2018
MENÜ	 mit Geflügel	 mit Geflügel	 mit Geflügel	 mit Geflügel	 mit Fisch
	MENÜ A Truthan Fleischkäse (g) dazu Geflügelsauce Blumenkohlgemüse & Risoleekartoffeln BIO Birne (5;aw;uw;am;bm)	Geschmortes Putengulasch (g) dazu Langkornreis Karotten Apfelsalat mit Sonnenblumenkernen (23) Fruchtjoghurt (am)	Pizza belegt mit Tomatensauce, Geflügelsalami (g) und Käse Bio Obst ( 2,3,aw,uw,am,	Geflügelklopse (g) in Tomaten Frischkäsesoße Hörnchennudeln Obst (7,aw,uw,ae.am)	Seelachsfilet (f) Knusperbackfisch Dillsauce, Kartoffelpüree Mais Salat Apfelkompott (3,aw,uw,ae,af,am,bm,au)
MENÜ B	 Vegetarisch	 Vegetarisch	 Vegetarisch	 Vegetarisch	 Vegetarisch
	Frankfurter Grüne Soße mit gekochtem Ei und Kartoffeln Salat BIO Birne (ae,am,bm)	Vegetarisches Gyros (Soja) mit Bulgur dazu Tzatziki Karotten Apfelsalat Fruchtjoghurt (aw,uw,ae,ay,am,bc,23)	Linseneintopf (v) mit frischem Gemüse (Karotten, Sellerie, Lauch, Kartoffeln) und Roggenbrot Bio Obst (bc)	Semmelknödel mit würziger Waldpilz-Kräutersauce dazu Salat Obst (aw,uw,am)	Blumenkohl-Brokkoli Gratin mit Kartoffelwürfeln dazu Schnittlauchsoße, Apfelkompott (2,3,aw,uw,ae,am,au)
PASTABAR	 Vegetarisch	 Vegetarisch	 Vegetarisch	 mit Geflügel	 Vegetarisch
	Gabelspaghetti "Napoli" (v) mit Tomaten-Käsesoße dazu Reibekäse BIO Birne (aw;uw,am)	Vollkornpenne mit Italienischem Pesto Tomaten Käse Topping Fruchtjoghurt (aw,uw,am)	Vollkornspaghetti in Zitronen Kräutersauce dazu Reibekäse Bio Obst (aw,uw,am)	Gebratene Mienudeln mit Ei und Gemüse an Currysoße (aw,uw,ae,ay,bm,23)	Farfalle Nudeln dazu Italienischer Gemüsesoße mit mediterranen Kräutern, Apfelkompot ( 3,aw,uw,am,bc)

Wir kochen mit jodiertem Speisesalz; Obst und Gemüse beziehen wir vorrangig von unseren regionalen Lieferanten; Zu jeder Mahlzeit ein Getränk (Trinkwasser, ungesüßter Tee).



Der Anteil an BIO Produkten beträgt 10%

Dieses Gekennzeichnete Menü, entspricht den Empfehlungen einer gesunden Ernährung

ZUSATZSTOFFE : 1=mit Farbstoff, 2=mit Konservierungsstoff;3=mit Antioxidationsmitteln;4=mit Geschmacksverstärker;5=mit einer Zuckerart&Süßungsmittel(n); Phosphat;8=gewachst 15=mit Nitritpökelsalz;ALLERGENE:aw=enth.glutenhaltiges Getreide\*(Überbegriff);uw=enth.Weizen\* nr=enth. Roggen\*

7=mit

go=enth.Hafer\*;gs=enth.Dinkel\*;gk=enth.Kamut\*; ax=enth.Hybridstämme\*;ac=enth.Krebstiere\*;ae=enth.Eier\*;af=enth.Fische\*;ap=enth.Erdnüsse\*; ay=enth.Sojabohnen\*;am=enth.Milch\*;an=enth.Schalenfrüchte\*Überbegriff sa=enth.Mandeln\*;sh=enth.Haselnüsse\*;sw=enth.Walnüsse\*;sc=enth.Kaschunüsse\*;

sp=enth.Pecanüsse\*;sr=enth.Paranüsse\*;st=enth.Pistazien\*;sm=enth.Macadamiannüsse\*;

sq=enth.Quenslandnüsse\*;bc=enth.Sellerie\*;bm=enth.Senf\*;as=enth.Sesam\*;au=enth.Schwefeldioxid/Sulfite;nl=enth.Lupine\*;um=enth.Weichtiere\*;\*und daraus gewonnene Erzeugnisse

SONSTIGES:S=Schweinefleisch;R=R Fleisch;F=Fisch;G=Geflügel

