
















Speiseplan KW 50 - wir wünschen guten Appetit!

Datum	Montag, 10. Dezember 2018	Dienstag, 11. Dezember 2018	Mittwoch, 12. Dezember 2018	Donnerstag, 13. Dezember 2018	Freitag, 14. Dezember 2018
MENÜ	 mit Rind	 mit Rind	 mit Geflügel	 mit Geflügel	 mit Fisch
	Nudel-Auflauf mit Tomaten-Hackfleischsauce(r) BIO Apfel (aw;uw;am,bm,au,23)	Geschmorter Rindergemüseglasch (r) mit Paprikastreifen & Mais Butter Möhrengemüse dazu Eierspätzle Obst (aw;uw;ae;am;2,3)	Hausgemachte Karoffelsuppe dazu eine Geflügelwiener (g) Fladenbrot Obst (aw,uw;bc;as)	Hühnerfrikassee (g) mit Champignons dazu Naturreis Bio Obst (am)	Hausgemachter bunter Kartoffelsalat dazu Gebackenes Seelachs Filet (f) Banane (aw,uw;ae;af;am:bm)
MENÜ B	 Vegetarisch	 Vegetarisch	 Vegetarisch	 Vegetarisch	 Vegetarisch
	Hausgemachter Erbseneintopf (Kartoffelwürfel & Wurzelgemüse) Scheibe Roggenmischbrot BIO Apfel (aw;uw;nr;gb;bc)	Kartoffel - Gemüseröstis (v) (Mais & Lauch) dazu Möhrengemüse Obst (aw;uw;ae;am)	ein Germknödel (v) mit Kirschen gefüllt dazu Vanillesauce Obst (aw;uw;ae;am)	Rührei (v) dazu Erbsen & Karottengemüse Kräuter - Dampfkartoffeln BIO Obst (aw;uw;ae;am)	Hausgemachte Gebackene Kartoffelpuffer (v) dazu Apfelmus Banane (3;aw;uw;aw)
PASTABAR	 Vegetarisch	 Vegetarisch	 Vegetarisch	 mit Geflügel	 mit Rind
	Vollkorn - Spaghetti (v) Hausgemachte Mais-Spinatsoße Bio Apfel (am)	Gabel - Spaghetti (v) dazu Hausgemachte Käse - Schnittlauchsoße Obst (aw;uw;am)	Vollkornpenne mit Tomaten-Mozzarella Soße Kohlrabi-Gurkensalat Obst (aw,uw,am,au,23)	Spirelli (v) dazu Hausgemachter Schinkensauce (g) BIO Obst (3,aw;uw)	Vollkorn-Schleifen dazu Hausgemachte Tomaten-Gemüse-Hackfleischsauce (r) Banane (aw,uw)

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); 7=mit Phosphat;8=gewachst 15=mit Nitritpökelsalz;ALERGENE:aw=enth.glutenhaltiges Getreide*(Überbegriff);uw=enth.Weizen* nr=enth. Roggen*

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=entParanüsse*;st=enth.Pistazien*;sm=enth.Macadamiannüsse*;

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

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