
















Speiseplan KW 51 - wir wünschen guten Appetit!

Datum	Montag, 17. Dezember 2018	Dienstag, 18. Dezember 2018	Mittwoch, 19. Dezember 2018	Donnerstag, 20. Dezember 2018	Freitag, 21. Dezember 2018
MENÜ	 mit Geflügel	 mit Geflügel	 mit Geflügel	 mit Geflügel	 mit Fisch
	MENÜ A Hamburger Curry-Ketchup mit gebratener Hähnchenbrust (g) Eisbergsalat, Gurke, Tomate Kartoffelwedges Fruchtjoghurt (aw;uw,am,bm,as)	Gebratene Hähnchenkeule (g) mit Paprika dazu Gemüse - Couscous Banane (aw,uw)	Döner mit Putenfleisch(g) im Fladenbrot Tomate;Gurke;Eisbergsalat mit Joghurt und scharfer Tomatensauce Schokopudding (aw,ae,ay,am,bm,as)	Geflügelbratwurst (g) dazu Blumenkohlcurry und Kräuterreis Salat mit Dressing Quarkspeise Vanille (aw,uw,am,bc)	Gebratene Fischstäbchen Petersiliensauce Apfel Karottensalat dazu Kartoffelstampf (aw;uw,af;am)
MENÜ B	 Vegetarisch	 Vegetarisch	 Vegetarisch	 Vegetarisch	 Vegetarisch
	Hamburger (v) Curry-Ketchup mit Käse Eisbergsalat, Gurke, Tomate Kartoffelwedges Fruchtjoghurt (aw;uw,am,bm,as)	Gemüsepaella (v) mit Kichererbsen dazu einen Tomaten-Curry Dip Banane (ap;au;23)	Gemüsefrikadelle (Karotten;Kohlrabi;Porree) mit Tzatziki Vollkornpenne Schokopudding (aw,uw,ae,am,23)	Kartoffelscheiben mit Möhren, Zucchini und Weizen Ebly Quarkspeise Vanille (2,aw,uw,ae,am)	Chili sin Carne (v) Bohneneintopf mit Mais und Nachos (1,aw,uw,ap,am,23)
PASTABAR	 Vegetarisch	 Vegetarisch	 Vegetarisch	 mit Rind	 Vegetarisch
	Vollkornspaghetti mit Tomaten-Mozzarella-Soße Kohlrabi & Gurkensalat Hausgemachter Fruchtjoghurt (aw,uw,am)	Spaghetti "Carbonara"(g) mit Reibekäse Banane (3,7,15,aw,uw,am,bc,z)	Pasta Florentiner Art mit Blattspinat und Tomatenwürfel Schokopudding (aw,uw,ae,am)	Chili con Carne (r) mit Mais und Bohnen Quarkspeise Vanille (aw,uw,am,23)	Bandnudeln mit Brokkoli und Mango-Dip (3,aw,uw,ae,am,23)

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;ALLERGENE: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.Schwefeldioxid/Sulfite;nl=enth.Lupine*;um=enth.Weichtiere*;*und daraus gewonnene Erzeugnisse

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

