

MENÜ-SPEISEPLAN

05. KW vom 28.01.2019 bis 03.02.2019



Speiseplan für unsere Einzelkunden

ALLE SPEISEN WERDEN VON MONTAG
BIS SONNTAG FRISCH IN UNSERER
KÜCHE ZUBEREITET

Senden Sie Ihre Bestellung direkt an die für Sie zuständige Küche.

Wochentag	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Kaltmenü	Salatecke von Montag - Freitag
Montag 28.01.2019	Milchreis ^C mit * Zimt und Zucker, Apfelmus ⁵	Kartoffelsuppe ^{1, A, A1, D} mit Schnipfelwurst ^{4, 5, 6, D, E,} Apfelmus ⁵	Hähnchennuggets ^{A, A1} mit Soße ^{1, A, A1} , Erbsengemüse ^{1, A, A1} und Kartoffeln, Apfelmus ⁵	Sandwich mit Putenbrust und Rucola ^{1, 2, 4, 5, 6, A, A1, B, C, E}	S1: Bunter Salat ^B S2: Fitnesssalat (Kochschinken ^{4, 5, 6} , Käse ^C , Ei ^B) S3: Salat mit Thunfisch ^{B, F} alle Salate mit Dressing ^{B, C, E} * geeignet für leichte Vollkost 🌿 = vegetarisches Essen 🐷 = Gericht enthält Schweinefleisch
Dienstag 29.01.2019	Rosenkohlentopf ^{1, A, A1} mit Hinterkochschinkenwürfel ^{4, 5, 6}	Buntes Eierfrikassee ^{1, A, A1, B, C, E} * mit Kartoffeln	Schweinebraten ^{D, E} mit Soße ^{1, A, A1, D, E} , Möhren-Mixgemüse ^C und Kartoffeln	Bagel mit Tomate, Salatgurke, Paprika und roten Zwiebeln ^{A, A1, C}	
Mittwoch 30.01.2019	Weißer Bohneneintopf ^{A, A1, D} mit Schweinefleisch, Obst	Vollkornnudeln ^{A, A1} mit * fruchtiger Tomatensoße ^{A, A1} und Hähnchenbrust, Obst	Blumenkohl-Käse-Schnitzel ^{A, A1, B, C, D} mit Soße holländischer Art ^{B, C} und Kartoffeln, Obst	Bunter Gemüsesalat ^E mit Hähnchenbruststreifen	
Donnerstag 31.01.2019	Nudeln ^{A, A1} mit Pilz-Sahnesoße ^{A, A1, C} , Erdbeeryoghurt ^C	Putengeschnetzeltes in * Curry-Ananas-Soße ^{1, A, A1, C} und Kartoffeln, Erdbeeryoghurt ^C	Bayr. Leberkäse ^{4, 5, 6} mit Soße ^{1, A, A1, E} , Mischgemüse ^{1, A, A1} und Kartoffeln, Erdbeeryoghurt ^C	Couscoussalat mit Gurke, Tomate, Zwiebeln ^{A, A1} dazu eine Hirtenrolle ^{A, A1, B, C, O}	
Freitag 01.02.2019	Kartoffeln mit Kräuterquark ^C * dazu Rohkost ^{4, 5}	Buntes Fischragout ^{1, A, A1, C, D, E, F} mit Kartoffeln	Currywurstpfanne (Wurstscheiben in Tomaten-Curry-Soße) ^{4, 5, 6, A, A1, D, E} mit Kartoffelbrei ^{5, C}	Salami-Käse-Baguette mit Gurke und Tomate ^{1, 2, 4, 5, A, A1, B, C, E}	
Samstag 02.02.2019		Minestrone (ital. Nudelsuppe mit * Gemüse) ^{A, A1, B, D} mit Rindfleisch, Obst	Boulette ^{A, A1, B} mit Spinat ^{5, A, A1, C} und Kartoffeln, Obst	Bestellen Sie bitte bis Mittwoch für die folgende Woche.	
Sonntag 03.02.2019		Puten-Pilz-Ragout ^{A, A1, C} mit Spätzle ^{A, A1, B} , Dessert ^{1, A, A1, C}	Tafelspitz vom Rind mit * Meerrettichsoße ^{1, 5, 7, A, A1, C, S} und Kartoffeln, Dessert ^{1, A, A1, C}	Korrekturen für den aktuellen Tag bitte per Telefon bis 7.30 Uhr!	



Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe:		Kennzeichnungspflichtige Allergene:							
1 = mit Farbstoff	5 = mit Antioxidationsmittel	A = enth. Gluten	A4 = enth. Gerste	C = enth. Milch einschl. Laktose	G = enth. Schalenfrüchte	G4 = enth. Mandeln	G8 = enth. Walnuss	P = enth. Krebstiere	
2 = mit Süßungsmittel	6 = mit Phosphat	A1 = enth. Weizen	A5 = enth. Dinkel	D = enth. Sellerie	G1 = enth. Cashewnuss	G5 = enth. Paranuss	K = enth. Erdnüsse	S = enth. Schwefeloxid / Sulfite	
3 = mit Geschmacksverstärker	7 = geschwefelt	A2 = enth. Roggen	A6 = enth. Kamut	E = enth. Senf	G2 = enth. Haselnuss	G6 = enth. Pekanuss	M = enth. Sesam	T = enth. Lupine	
4 = mit Konservierungsstoff	8 = gewachst	A3 = enth. Hafer	B = enth. Ei	F = enth. Fisch	G3 = enth. Macadamianuss	G7 = enth. Pistazie	O = enth. Soja	U = enth. Weichtiere	

Trotz einer sehr genauen Be- und Verarbeitung können Kreuzkontaminationen nicht ausgeschlossen werden.
Dadurch können Spuren von anderen Allergenen in den Produkten enthalten sein.

Bestellung:

	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Kaltmenü	Salat 1	Salat 2	Salat 3
Montag							
Dienstag							
Mittwoch							
Donnerstag							
Freitag							
Samstag							
Sonntag							

Bestellung für KW 05
Vom 28.01.2019 bis 03.02.2019

Name, Anschrift:

Datum, Unterschrift