

MENÜ-SPEISEPLAN

10. KW vom 04.03.2019 bis 10.03.2019



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 04.03.2019	Milchnudeln ^{1, A, A1, C} mit * Zimt und Zucker, Dessert ^{A, A1, B, C}	Linseneintopf ^{A, A1, D} mit einem Wiener Würstchen ^{4, 5, 6, E} , Dessert ^{A, A1, B, C}	Hähnchen-Gockelchen ^{A, A1} mit Soße ^{1, A, A1} , Familiengemüse ^C und Kartoffeln, Dessert ^{A, A1, B, C}	Sandwich mit Tomate und Mozzarella ^{1, A, A1, C, E}	S1: Bunter Salat ^B S2: Fitnesssalat (Kochschinken ^{4, 5, 6} , Käse ^c , Ei ^B) S3: Salat mit Thunfisch ^{B, F}
Dienstag 05.03.2019	Chili con Carne ^{A, A1} mit Brötchen ^{A, A1, A2, A4, C, O}	Rührei ^{1, B} mit * Blumenkohl in Kräutersoße ^{1, A, A1, C} und Kartoffeln	Putensteak mit Soße ^{1, A, A1} , Kohlrabigemüse ^{1, A, A1} und Kartoffeln	Fladenbrot mexikanisch mit Hackfleisch, Mais und Kidneybohnen ^{A, A1, M}	alle Salate mit Dressing ^{B, C, E}
Mittwoch 06.03.2019	Wachsbrechbohneentopf ^{1, A, A1} mit Rindfleisch, Erdbeeryoghurt ^C	Nudeln ^{A, A1} mit Tomatensoße ^{A, A1} * und Schnippelwurst ^{4, 5, 6} , Erdbeeryoghurt ^C	Gemüsenuggets ^{A, A1, A4, C} mit Soße holländischer Art ^{B, C} und Kartoffeln, Erdbeeryoghurt ^C	Wrap mit Gemüse und Balkankäse ^{1, 2, 5, A, A1, B, C, E}	* geeignet für leichte Vollkost
Donnerstag 07.03.2019	Gemüsebällchen ^{A, A1, D, O} mit Tomaten-Frischkäsesoße ^{A, A1, C} und Kartoffeln, Obst	Hühnerfrikassee * nach Gärtnerin Art ^{1, A, A1, A4, C, D} mit Kartoffeln, Obst	Hackbraten ^{A, A1, B, E} mit Soße ^{1, A, A1, E} , Mischgemüse ^{1, A, A1} und Kartoffeln, Obst	Bagel mit Thunfisch-Frischkäsecreme und Zwiebeln ^{A, A1, C, F}	= vegetarisches Essen
Freitag 08.03.2019	Nudeln ^{A, A1} mit Pilz-Sahnesoße ^{A, A1, C}	Gutsherrentopf (mit Kassler, Schweinefleisch und Gemüse) ^{1, 4, 5, 6, A, A1} mit Kartoffeln	Fischburger ^{A, A1, C, F} mit * Butter-Zitronensoße ^{A, A1, C} und Kartoffeln dazu Rohkost ^{4, 5}	Belegtes Baguette mit Schinken und Salat ^{1, 2, 4, 5, A, A1, B, C, E}	= Gericht enthält Schweinefleisch
Samstag 09.03.2019		Hochzeitsuppe ^{A, A1, B, C, D} * mit Brot ^{A, A1, A2, C} , Obst	Boulette ^{A, A1, B} mit Spinat ^{5, A, A1, C} und Kartoffeln, Obst	Bestellen Sie bitte bis Mittwoch für die folgende Woche.	 Lebensmittelsicherheit regelmäßig überprüft durch die Hochschule Anhalt
Sonntag 10.03.2019		Gyros ^{3, E} mit Zaziki ^C und Tomatenreis, Dessert ^{1, A, A1, C}	Wickelbraten ^{4, 5, 7, D, E, S} mit * Soße ^{1, A, A1, D, E} , Romanesco ^C 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 10
Vom 04.03.2019 bis 10.03.2019

Name, Anschrift:

Datum, Unterschrift