

MENÜ-SPEISEPLAN

14. KW vom 01.04.2019 bis 07.04.2019



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 01.04.2019	Puddingsuppe mit Schokogeschmack ^C und Zwieback ^{A, A1, A4, C, O} , Obst	Fadennudelsuppe ^{A, A1, B, D} mit * Geflügelfleisch dazu Brot ^{A, A1, A2, C} , Obst	Kassler-Sauerkraut-Pfanne ^{1,4,5,A,A1} mit Kartoffeln, Obst	Couscoussalat mit Gurke, Tomate, Zwiebeln ^{A, A1} dazu eine Hirtenrolle ^{A, A1, B, C, O}	S1: Bunter Salat B S2: Fitnesssalat (Kochschinken 4, 5, 6, Käse c, Ei B) S3: Salat mit Thunfisch B, F
Dienstag 02.04.2019	Soljanka ^{2, 4, 5, 6, D, E} mit Brötchen ^{A, A1, A2, A4, C, O}	Buntes Eierfrikassee ^{1, A, A1, B, C, E} * mit Kartoffeln	Geflügelhackbraten ^{6, A, A1, B, E} mit Soße ^{1, A, A1} , grünen Bohnen ^{1, A, A1} und Kartoffeln	Fladenbrotsandwich mit Pute, Zaziki und Balkankäse ^{3, A, A1, C, M}	alle Salate mit Dressing ^{B, C, E} * geeignet für leichte Vollkost
Mittwoch 03.04.2019	Pichelsteiner Gemüseintopf ^{1, D} mit Rindfleisch, Birnenkompott	Nudeln ^{A, A1} mit Tomatensoße * und Würstwürfel ^{4, 5, 6, A, A1, E} , Birnenkompott	Brokkoli-Nuss-Ecke ^{A, A1, A3, D, G, G2, G4} mit Kräutersoße ^{A, A1, C} und Kartoffeln, Birnenkompott	Griechischer Bauernsalat ^{C, E}	= vegetarisches Essen
Donnerstag 04.04.2019	Nudeln ^{A, A1} mit * Spinatsahnesoße ^{1, 5, A, A1, C} , Buttermilchdessert ^C	Wikinger-Topf (Fleischklößchen und Gemüse) ^{1, A, A1, B, C} mit Kartoffeln, Buttermilchdessert ^C	Hähnchennuggets ^{A, A1} mit Soße ^{1, A, A1} , Mischgemüse ^{1, A, A1} und Kartoffeln, Buttermilchdessert ^C	Belegtes Baguette mit Schinken und Salat ^{1, 2, 4, 5, A, A1, B, C, E}	= Gericht enthält Schweinefleisch
Freitag 05.04.2019	Kartoffelpfanne mit Wurzelgemüse ^D und Tomaten-Frischkäsesoße ^{A, A1, C}	Buntes Fischragout ^{1, A, A1, C, D, E, F} * mit Kartoffeln	Schweineschnitzel ^{A, A1} mit Soße ^{1, A, A1, E} , Kohlrabigemüse ^{1, A, A1} und Kartoffeln	Wrap mexikanisch mit Hackfleisch, Mais und Kidneybohnen ^{A, A1}	
Samstag 06.04.2019		Westphälischer Bohneneintopf ^{1, A, A1} mit Schweinefleisch, Obst	Bauernfrühstück ^{1, 4, 5, B} mit Gewürzgurke ^{2, 4} , Obst	Bestellen Sie bitte bis Mittwoch für die folgende Woche.	<p>Lebensmittelsicherheit regelmäßig überprüft durch die Hochschule Anhalt</p>
Sonntag 07.04.2019		Bunte Spätzlepfanne mit Gemüse und Hinterkochen ^{4, 5, 6, A, A1, B} mit Petersiliensoße ^{A, A1, C} , Dessert ^{1, A, A1, C}	Krustenbraten ^{D, E} mit Soße ^{1, A, A1, D, E} , Frühlingsgemüse ^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. Pekannuss	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 14
Vom 01.04.2019 bis 07.04.2019

Name, Anschrift:

Datum, Unterschrift