

MENÜ-SPEISEPLAN

08. KW vom 18.02.2019 bis 24.02.2019



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 18.02.2019	Puddingsuppe mit Vanillegeschmack ^{1,C} dazu Milchbrötchen ^{1, A, A1, B, C} , Obst	Kartoffelsuppe ^{1, A, A1, D} mit einem Wiener Würstchen ^{4, 5, 6, E} Obst	Rindergeschnetzeltes ^{1, A, A1 *} mit Kartoffeln, Obst	Baguette mit Remoulade und Fleischkäse ^{1, 4, 5, 6, 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 19.02.2019	Pichelsteiner Gemüseeintopf ^{1, D} mit Rindfleisch	Rührei ^{1, B} mit * Gemüserahmsoße ^{A, A1, C, D} und Kartoffeln	Kräuterschweinebraten ^{D, E} mit Soße ^{1, A, A1, D, E} , Erbsen-Mais-gemüse ^{1, A, A1} und Kartoffeln	Sandwich mit Putenbrust und Ananas ^{1, 2, 4, 5, 6, A, A1, B, C, E}	alle Salate mit Dressing B, C, E * geeignet für leichte Vollkost
Mittwoch 20.02.2019	Asiat. Glasnudeleintopf mit * Geflügelfleisch ^O dazu Brot ^{A, A1, A2, C} , Quarkspeise ^{1, C}	Nudeln ^{A, A1} mit Tomatensoße und Jagdwurstwürfel ^{4, 5, 6, A, A1, E} Quarkspeise ^{1, C}	Gemüsedino ^{A, A1, A2, B, D, M} mit Kräutersoße ^{A, A1, C} und Kartoffeln, Quarkspeise ^{1, C}	Bagel mit Frischkäse und Schinken ^{4, 5, 6, A, A1, C}	= vegetarisches Essen = Gericht enthält Schweinefleisch
Donnerstag 21.02.2019	Gemüsefrikassee ^{1, A, A1, C} mit Kartoffeln, Obst	Hühner-Kräuter-Ragout ^{1, A, A1, C *} mit Gemüsereis ^C , Obst	Jägerschnitte ^{4, 5, 6, A, A1, D, E} mit Soße ^{1, A, A1, E} , grünen Bohnen ^{1, A, A1} und Kartoffeln, Obst	Wrap mexikanisch mit Hackfleisch, Mais und Kidneybohnen ^{A, A1}	
Freitag 22.02.2019	Vegetarische Klöße ^{A, A1, B, D, O} mit Kapernsoße ^{1, A, A1, C} und Kartoffeln dazu Rohkost ^{4, 5}	Pfundstopf (mit Schwein, Rind, Gehacktes) ^{1, A, A1} mit Kartoffeln dazu Rohkost ^{4, 5}	Pan. Fischfilet ^{A, A1, F} mit * Zitronen-Dillsoße ^{A, A1, C} und Kartoffeln dazu Rohkost ^{4, 5}	Chopskasalat ^{C, E} dazu Mischbrot ^{A, A1, A2, C}	<p>Lebensmittelsicherheit regelmäßig überprüft durch die Hochschule Anhalt</p>
Samstag 23.02.2019		Weißkohleintopf ^{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.	
Sonntag 24.02.2019		Hirtenrolle (Hackfleisch mit Frischkäsefüllung) ^{A, A1, B, C, O} mit Letschosoße ^{A, A1} und Reis ^C , Dessert ^{1, A, A1, C}	Putenrollbraten ^D mit * Soße ^{1, A, A1, D} , Brokkoli ^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 08
Vom 18.02.2019 bis 24.02.2019

Name, Anschrift:

Datum, Unterschrift