

Kunde
Kd-Nr.:



Speiseplan vom 03.09.2018 bis 09.09.2018

Das Küchenteam wünscht Ihnen einen "Guten Appetit"!

36 Woche	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Suppe	Bio-Gemüsebouillon mit Mais S: KJ=55 : BE=0,2	Rinderbrühe mit Gemüse S: KJ=88 : BE=0	Tomatencremesuppe L: KJ=62 : BE=0	Kartoffelsuppe mit Gemüse L:S: KJ=184 : BE=0,3	Champignonrahmsuppe L: KJ=157 : BE=0
ANZAHL					
Menü 1	Minifrikadellen (Schwein) 10,G1:E:M: KJ=1000 : BE=0,5	Gebackenes Seelachsfilet G1:F: KJ=638 : BE=1,3	Gebratene Hähnchenbrust KJ=496 : BE=0	Rigatoni mit G1: KJ=725 : BE=2,8	Kürbis-Mais- Karotten Eintopf KJ=137 : BE=0,5
	Bio- Bratensauce KJ=133 : BE=0	SchnittlauchsaUCE L: KJ=98 : BE=0,1	Rahmsoße L:S: KJ=241 : BE=0,1	Schinken-Käsesoße (Pute) 2,3,G1:L,J,S: KJ=239 : BE=0	Rinds-Knackwurst 1,2,9: KJ=1044 : BE=0
Beilage	Bio-Karottengemüse S: KJ=110 : BE=0,4	Dampfkartoffeln KJ=345 : BE=1,5	Farfalle G1: KJ=602 : BE=2,3	Möhrensalat KJ=322 : BE=0,5	Kaiserbrötchen G1: KJ=1188 : BE=4,7
	Bio-Reis KJ=565 : BE=2,5	Rote Beetesalat KJ=271 : BE=0,5	Gurkensalat M: KJ=140 : BE=0,2		
ANZAHL					
Vegetarisches Menü	Feine Gemüsebällchen G1,J,S: KJ=721 : BE=0,8	Portion Rahmquark mit frischen Kräutern L: KJ=1102 : BE=0,3	Gemüsefrikadelle mit G1,E,S: KJ=758 : BE=1	Gefüllter Germknödel mit Sauerkirschen G1,E: KJ=735 : BE=2,1	Veg. Maultaschen mit G1,L,E,S: KJ=948 : BE=1,2
Ovo-Lacto-Veg.	Sahnesoße L:S: KJ=160 : BE=0,1	Dampfkartoffeln KJ=345 : BE=1,5	Karotten in Basilikumsahne L:S: KJ=251 : BE=0,4	Vanillesauce L: KJ=376 : BE=0,9	Tomatensoße KJ=114 : BE=0,2
	Bio-Reis KJ=565 : BE=2,5		Kartoffel-Sahnepüree L: KJ=337 : BE=1,1		Kartoffelsalat M: KJ=369 : BE=1
	Blattsalate mit French-Dressing L,E,S: KJ=84 : BE=0,2				
ANZAHL					
Dessert	Waldbeerenquark L: KJ=1184 : BE=1	Obst nach Saison KJ=228 : BE=1	Pudding L: KJ=486 : BE=1,6	Obst nach Saison KJ=228 : BE=1	Mini-Berliner G1,L,E,P: KJ=1702 : BE=3
ANZAHL					

Zusatzstoffe: 1 "mit Konservierungsstoffe", 2 "mit Antioxidationsmittel", 3"mit Phosphat", 4 " mit Geschmacksverstärker",5"mit Süßungsmittel", 6 "gewachst", 7"mit Nitrat", 8 "mit Farbstoff",9 "mit Nitritpökelsalz", 10 Stabilisatoren;
Allergen: **G**= Gluten(G1= Weizen;G2=Roggen;G3= Gerste); **L**=Milch(incl Lactose); **E**=Eier; **A**=Schwefeldioxid und Sulfide; **B**= Süßlupine; **N**=Erdnüsse;**J**=Soja; **P**=Schalenfrüchte(P1=Mandeln;P2=Walnüsse); **S**=Sellerie; **M**=Senf; **O**=Sesam; **W**= Weichtiere;
F=Fisch; **K**=Krebstiere=

Alle Menüs sind unter Verwendung von jodiertem Salz hergestellt;Aufgrund unseres HACCP Konzeptes können Spuren der Allergene enthalten sein

kontrolliert durch
DE-ÖKO-006