

# Speiseplan

## Woche 6

	Menü 1 Vollkost	Menü 2 Leichte Vollkost	Menü 3 vegetarisch/vegan
Mo	Eier <sup>c</sup> in süß-saurer Soße <sup>1,a1,j</sup> Rote Bete <sup>9</sup> Fruchtjoghurt <sup>9</sup>	Hähnchengericht mit Mango, Ananas und Tomaten <sup>a1</sup>  Fruchtjoghurt <sup>9</sup>	Mie Nudeln <sup>a1</sup> asiatisches Gemüse <sup>3,a1,f</sup> Bami-Goreng-Art Fruchtjoghurt <sup>9</sup>
Di	Boulette <sup>a1,c</sup> Grüne Bohnen in Rahm <sup>a1,g</sup>  Birne	gedünstetes Rotbarschfilet <sup>d</sup> Gemüesoße <sup>a1,g,i</sup>  Birne	Kartoffel-Erbseintopf in Sojarahm <sup>f,h7</sup>  Birne
Mi	Sellerie-Knusper-Schnitzel <sup>a1,i,1</sup> Lauch-Sojasahne-Soße <sup>a1,f</sup>  Schokopudding <sup>9</sup>	Schweinelachs Soße <sup>a1</sup> Romanesco Schokopudding <sup>9</sup>	Spätzle <sup>a1,c</sup> Champignon Gemüse <sup>a1,g</sup>  Schokopudding <sup>9</sup>
Do	Blumenkohl Tikka Masala Curry  Mandarinenkompott	Putensteak Steckrüben-Rahmgemüse <sup>a1,g</sup>  Mandarinenkompott	Kartoffel- Gemüse-Auflauf <sup>c,g</sup> fruchtige Tomatensoße  Mandarinenkompott
Fr	Schweinelachsschnitzel <sup>1,a1,c</sup> Käse-Parika-Sahne-Soße <sup>1,a1,g</sup>  Sahnejoghurt <sup>9</sup>	Milchreis <sup>9</sup> heiße Kirschen <sup>1</sup>  Sahnejoghurt <sup>9</sup>	Rote Bete Falafel Apfel- Meerrettich-Dip <sup>3,f,l</sup> Ebly <sup>a1</sup> Sahnejoghurt <sup>9</sup>
Sa	gegrilltes Seelachsfilet <sup>d</sup> Honig-Senf-Soße <sup>a1,g,j</sup> Wurzelgemüse <sup>i</sup> Apfel	Gabelspaghetti <sup>a1</sup> Bolognese <sup>i</sup> mit Käse überbacken <sup>9</sup> Apfel	Möhren-Kohlrabi-Eintopf  Apfel
So	Zwiebelrostbraten <sup>j</sup> Zwiebelsoße <sup>a1,j</sup> Rosenkohl Kuchen <sup>a1,c,g</sup>	Hähnchenroulade Florentiner Art <sup>9</sup> Geflügelsoße <sup>a1,g</sup> Buntes Gemüse Kuchen <sup>a1,c,g</sup>	Gelbe Linsen Kokos Curry  Kuchen <sup>a1,c,g</sup>

-  Schwein
-  Rind
-  Geflügel
-  vegetarisch
-  vegan

Sie können täglich zu Ihrem Gericht wählen

- Beilagen**
- Kartoffeln
  - Kartoffelpüree <sup>9</sup>
  - Nudeln <sup>a1</sup>
  - Reis

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe:  
1= mit Farbstoff  
2= mit Konservierungsmitteln  
3= mit Antioxidationsmitteln  
4= mit Geschmacksverstärkern  
5= geschwefelt  
6= geschwärzt  
7= gewachst  
8= mit Phosphat  
9= mit Süßungsmitteln  
10= enthält eine Phenylalaninquelle  
11= kann bei übermäßigen Verzehr abführend wirken  
12= Jodsalz  
13= Stärke (bei Fleischerzeugnissen)

\* im Rinderdarm

mögliche Allergene:  
a= glutenhaltiges Getreide  
a1 Weizen, a2 Roggen, a3 gerste, a4 Hafer, a5 Dinkel, a6 Kammut  
b= Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse  
c= Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse  
d= Fische und daraus hergestellte Erzeugnisse  
e= Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse  
f= Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeugnisse  
g= Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse  
h= Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse  
h1 Mandel, h2 Haselnuss, h3 Walnuss, h4 Pecanuss, h5 Paranuss, h6 Pistazie  
i= Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse  
j= Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse  
k= Sesam und daraus hergestellte Erzeugnisse  
l= Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 ml/l als SO<sub>2</sub> angeben  
m= Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse  
n= Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse

Änderungen vorbehalten !

*Guten Appetit*

