




Montag:	Klare Gemüsesuppe ⁱ mit Bio-Nudeln ^a Reiberdatschi ^a mit Apfelmus	 <p>Zusatzstoffe 2) mit Farbstoff 8) mit Phosphat 15) unter Schutzatmosphäre verpackt</p> <p>Allergene a) Glutenhaltige Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse a1) Weizen, a2) Roggen, a3) Gerste, a4) Hafer b) Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse c) Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse d) Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse e) Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse f) Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse g) Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse h) Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse h1) Mandeln, h2) Haselnüsse, h3) Walnüsse, h4) Kaschunüsse h5) Pecannüsse, h6) Macadamienüsse i) Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse j) Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse k) Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse l) Schwefeldioxid und Sulphite >10 mg/kg oder 10mg/l m) Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse n) Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse</p>
Dienstag:	Königsberger Klopse (Kalbfleisch) ^{a,c,g} mit Rahmsoße ^{a,g} und Salzkartoffeln Karotten-Rohkostsalat Obst	
Mittwoch:	Gratinierte Cannelloni ^{a,c,g,2,15} mit Spinatfüllung in Tomatensoße ^a Vanillepudding ^g	
Donnerstag:	Paniertes Seelachsfilet ^{a,d} mit feiner Remouladensoße ^{c,g,j} , Kartoffelbrei ^g Salat mit Essig&Öl-Dressing, Obst	
Freitag:	Schweinebratwürste ^{8,15} mit Kartoffel-Gurkensalat Himbeerquarkspeise ^g	

Wir verwenden für die Würzung unserer Speisen ausschließlich Produkte biologischen Ursprungs.
 Änderungen am Speiseplan behalten wir uns vor.


Montag:	Gemüsecremesuppe ^g Handgezogener Topfenstrudel ^{a,g} mit Vanillesoße ^g	 <p>Keines der Gerichte in diesem Speiseplan enthält Zusatzstoffe.</p> <p>Allergene</p> <ul style="list-style-type: none"> a) Glutenhaltige Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse a1) Weizen, a2) Roggen, a3) Gerste, a4) Hafer b) Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse c) Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse d) Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse e) Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse f) Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse g) Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse h) Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse h1) Mandeln, h2) Haselnüsse, h3) Walnüsse, h4) Kaschunüsse h5) Pecannüsse, h6) Macadamienüsse i) Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse j) Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse k) Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse l) Schwefeldioxid und Sulphite >10 mg/kg oder 10mg/l m) Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse n) Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
Dienstag:	- Feiertag, 1. Maifeiertag -	
Mittwoch:	Putengulasch ^a mit Spätzle ^{a,c} Karotten-Rohkostsalat Bananen-Schoko-Joghurt ^{g,f}	
Donnerstag:	Seelachsfilet ^d Mediterraner Art mit Tomatensoße und Kartoffelbrei ^g Paprika-Mais-Salat mit Essig&Öl-Dressing Obst	
Freitag:	Kartoffelgnocchi ^c mit Käsesoße ^g Salat mit Joghurtdressing ^g Multivitaminquark ^g	

Wir verwenden für die Würzung unserer Speisen ausschließlich Produkte **biologischen** Ursprungs.
 Änderungen am Speiseplan behalten wir uns vor.

<p>Montag:</p>	<p>Spargelcremesuppe ⁹ Kartoffeltaschen mit Frischkäse- Kräuterfüllung ⁹ Gemüsesticks</p>	 <p>Zusatzstoffe 2) mit Farbstoff 15) unter Schutzatmosphäre verpackt</p> <p>Allergene a) Glutenhaltige Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse a1) Weizen, a2) Roggen, a3) Gerste, a4) Hafer b) Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse c) Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse d) Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse e) Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse f) Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse g) Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse h) Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse h1) Mandeln, h2) Haselnüsse, h3) Walnüsse, h4) Kaschunüsse h5) Pecannüsse, h6) Macadamienüsse i) Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse j) Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse k) Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse l) Schwefeldioxid und Sulphite >10 mg/kg oder 10mg/l m) Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse n) Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse</p>
<p>Dienstag:</p>	<p>Bio-Vollkornpenne ^a mit Rindfleisch- Gemüsebolognese ^a und geriebener Käse ^{9,2,15} Obstsalat</p>	
<p>Mittwoch:</p>	<p>Kartoffel-Gemüseauflauf überbacken mit Käse ^{c,9,2,15}, Gurkensalat Schokopudding ⁹</p>	
<p>Donnerstag:</p>	<p>- Feiertag, Christi Himmelfahrt -</p>	
<p>Freitag:</p>	<p>Rührei ^c mit Spinat ⁹ und Salzkartoffeln Orangen-Joghurtspeise ⁹</p>	

Wir verwenden für die Würzung unserer Speisen ausschließlich Produkte **biologischen** Ursprungs.
Änderungen am Speiseplan behalten wir uns vor.

vom 14. bis 18.05.2018 (KW 20)

Montag:	Kartoffelschupfnudeln ^{a,c} mit Apfelmus Gemüsesticks	 <p>Zusatzstoffe 1)mit Konservierungsstoffen 2)mit Farbstoff 4)mit Antioxidationsmittel 8)mit Phosphat 15) unter Schutzatmosphäre verpackt</p> <p>Allergene a) Glutenthaltige Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse a1) Weizen, a2) Roggen, a3) Gerste, a4) Hafer b) Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse c) Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse d) Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse e) Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse f) Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse g) Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse h) Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse h1) Mandeln, h2) Haselnüsse, h3) Walnüsse, h4) Kaschunüsse h5) Pecannüsse, h6) Macadamienüsse i) Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse j) Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse k) Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse l) Schwefeldioxid und Sulphite >10 mg/kg oder 10mg/l m) Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse n) Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse</p>
Dienstag:	Schlemmerfilet – Seelachsfilet mit Brokkoli-Käseaufgabe ^{a,d,g} und Bio-Reis , dazu feine Senfrahmsoße ^{g,j} Obst	
Mittwoch:	Gulaschsuppe nach Art des Hauses ^a mit Rindfleisch und Semmel ^{a,k} Beerenjoghurt ^g	
Donnerstag:	Hähnchen-Cordon Bleu ^{a,g,1,2,4,8} mit Kartoffelbrei ^g Salat mit Essig&Öl-Dressing Obst	
Freitag:	Tortellini mit Gemüsefüllung ^{a,c,g} und Gorgonzolasoße ^g Salat mit Joghurt-Dressing ^g	

Wir verwenden für die Würzung unserer Speisen ausschließlich Produkte **biologischen** Ursprungs.
 Änderungen am Speiseplan behalten wir uns vor.