

11. Woche 11.03. - 17.03.2019

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü A	Hähnchenbrust "Cordon Bleu" in Geflügelsoße dazu Erbsengemüse und Salzkartoffeln Apfel und Getränk (2, 5, aw, uw, am, bm) Energie pro Portion: 2300 kJ, 547 kcal	Vegetarische Kartoffelsuppe mit Truthahn-Wiener und Vollkornbrot Mango-Joghurt (aw, uw, nr, am, bc, as) Energie pro Portion: 1701 kJ, 406 kcal	Gebratene Putenbratwurst mit Currysoße und Kartoffelspalten Weißkrautsalat und Mango-Milch-Mix (3, aw, uw, am, bc, bm) Energie pro Portion: 2930 kJ, 698 kcal	Chinapfanne mit Geflügelfleisch (Porree, Paprika, Bambus, Weißkohl), dazu Reis, Schokojoghurt und Getränk (3, aw, uw, ay, am, bc, bm) Energie pro Portion: 2474 kJ, 590 kcal	Gebratenes Seelachsfilet "natur" in Senf-Honig-Soße mit Salzkartoffeln und Möhren-Apfel-Salat Clementine (3, aw, uw, af, am, bm) Energie pro Portion: 1870 kJ, 446 kcal
Menü B vegetarisch	Vegetarische Kartoffelsuppe Brötchen und Apfel (aw, uw, nr, gb, go, bc, as) Energie pro Portion: 1679 kJ, 401 kcal	Italienischer Gemüseintopf (Minestrone) Kaiserschmarrn mit Vanillesoße (aw, uw, ae, am, bc, 23) Energie pro Portion: 2551 kJ, 610 kcal	Kräuterquark mit Salzkartoffeln, dazu Karotten-Apfel-Salat und Mango-Milch-Mix (3, am, 23) Energie pro Portion: 1744 kJ, 415 kcal	Eieromelett mit Rahmspinat und Kartoffelbrei Schokojoghurt (aw, uw, ae, ay, am) Energie pro Portion: 1771 kJ, 423 kcal	Blumenkohl-Käse-Stern mit Petersilienkartoffeln und Quark-Kräuter-Dip dazu Paprikasticks, Clementine und Getränk (aw, uw, ae, am, bc) Energie pro Portion: 2109 kJ, 503 kcal
Pastabar	Nudelpfanne Mediterran Apfel (aw, uw) Energie pro Portion: 1949 kJ, 466 kcal	Vollkornspirelli mit Rinderbolognese mit Gemüse und Reibekäse Kopfsalat mit Zitronen-Öl-Dressing Mango-Joghurt und Getränk (aw, uw, am, bc) Energie pro Portion: 2686 kJ, 641 kcal	Vollkornspirelli mit Tomaten-Zucchini-Ragout dazu Mango-Milch-Mix und Getränk (aw, uw, am) Energie pro Portion: 1836 kJ, 439 kcal	Gebratene Mie-Nudeln mit Putenfleisch und Schokojoghurt (1, aw, uw, ae, ay, am, bc, bm) Energie pro Portion: 2146 kJ, 513 kcal	Kräuterspätzle mit Käsesoße, Clementine und Getränk (aw, uw, ae, am) Energie pro Portion: 2243 kJ, 536 kcal

Wir kochen mit jodiertem Speisesalz.

Obst und Gemüse beziehen wir vorrangig von unseren regionalen Lieferanten.

Zu jeder Mahlzeit ein Getränk (Trinkwasser, ungesüßter Tee)



Zusatzstoffe: 1 = mit Farbstoff; 2 = mit Konservierungsstoff; 3 = mit Antioxidationsmittel; 4 = mit Geschmacksverstärker; 5 = mit einer Zuckerart und Süßungsmittel(n); 7 = mit Phosphat; 8 = gewachst; 15 = mit Nitritpökelsalz; Allergene: aw = enth. glutenhaltiges Getreide* (Überbegriff); uw = enth. Weizen*; nr = enth. Roggen*; gb = enth. Gerste*; go = enth. Hafer*; gs = enth. Dinkel*; gk = enth. Kamut*; ax = enth. Hybridstämme*; ac = enth. Krebstiere*; ae = enth. Eier*; af = enth. Fische*; ap = enth. Erdnüsse*; ay = enth. Sojabohnen*; am = enth. Milch*; an = enth. Schalenfrüchte* (Überbegriff); sa = enth. Mandeln*; sh = enth. Haselnüsse*; sw = enth. Walnüsse*; sc = enth. Kaschunüsse* sp = enth. Pecannüsse*; sr = enth. Paranüsse*; st = enth. Pistazien*; sm = enth. Macadamianüsse*; sq = enth. Queenslandnüsse*; bc = enth. Sellerie*; bm = enth. Senf*; as = enth. Sesam*; au = enth. Schwefeldioxid/Sulfite; nl = enth. Lupinen*; um = enth. Weichtiere*

* und daraus gewonnene Erzeugnisse

Sonstiges: S = Schweinefleisch; R = Rindfleisch; F = Fisch; G = Geflügel