

KW 12 / 2019	18.03.2019 Montag	19.03.2019 Dienstag	20.03.2019 Mittwoch	21.03.2019 Donnerstag	22.03.2019 Freitag
MENÜ A	Hähnchenbrustfilet Natur <G> mit Kartoffelpüree [g] und Bratensoße < R> [i, j], dazu Salat mit Dressing zur Auswahl	Linsen [i] mit Eierspätzle [a, a1, c] und Geflügelbrühwürstchen <G> (2, 3)	Rindfleischklößchen "Köttbullar" in Sahnesoße mit Preiselbeeren <R> [a, a1, c, g, i], dazu Wellenschnittpommes und gemischter Blattsalat mit French-Dressing [c, j]	Bauerneintopf mit Rindswurst <R> (2, 3) [i] mit Kaiserbrötchen [a, a1], dazu Fruchtojoghurt [g]	"Fish&Chips" Alaska-Seelachs mit Kartoffel-Knusperpanade <F> [a, a1, d], Steakhouse Frites, dazu Salat mit Dressing zur Auswahl
MENÜ B	Pilzragout nach "Jäger Art" <V> [a, a1, g, i] mit Semmelknödel [a, a1, c, g, i], dazu Salat mit Dressing zur Auswahl	Gnocchi [a, a1, c, g] mit Tomatensoße "Italia" <V> [i] und Salat mit Dressing zur Auswahl	Tomatencremesuppe [a, a1, g, i] danach Germknödel mit Kirschfüllung [a, a1, c, g] und Soße mit Vanillegeschmack [g]	Falafel Kichererbsen Bällchen [a, a1] auf Couscous mit buntem Gemüse [a, a1, f] und Kräuterquark [g], dazu Fruchtojoghurt [g]	Tortelloni Gratin in cremiger Käsesoße <V> [a, a1, c, g, i] und Salat mit Dressing zur Auswahl

Stand: 14.03.2019 19:11:54

Allergene: a - Glutenhaltige Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, b - Krebstiere und Krebstiererzeugnisse, c - Eier und Eierzeugnisse, d - Fisch und Fischerzeugnisse, e - Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse, f - Soja und Sojaerzeugnisse, g - Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose), h - Schalenfrüchte sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, i - Sellerie und Sellerieerzeugnisse, j - Senf und Senferzeugnisse, k - Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse, l - Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l, m - Lupine, n - Weichtiere (Mollusken) sowie Erzeugnisse daraus

Zusatzstoffe: 1 - mit Farbstoff, 2 - mit Konservierungsstoff, 3 - mit Antioxidationsmittel, 4 - mit Geschmacksverstärker, 5 - geschwefelt, 6 - geschwärzt, 7 - gewachst, 8 - mit Phosphat, 9 - mit Süßungsmittel(n), 10 - mit einer Zuckerart und Süßungsmittel(n), 11 - enthält Phenylalaninquelle, 12 - kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken, 13 - mit Milcheiweiß*, 14 - mit Eiklar*, 15 - unter Verwendung von Milch*, 16 - unter Verwendung von Sahne*, 17 - mit Pflanzeneiweiß*, 18 - mit Stärke*, 19 - koffeinhaltig

Hinweise: R - enthält Rindfleisch, S - enthält Schweinefleisch, G - enthält Geflügelfleisch

Auf die in den angebotenen Produkten enthaltenen kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe und Allergene weisen wir in der Produktbeschreibung mit Zahlen (Zusatzstoffe) und Buchstaben (Allergene) hin. Die Bedeutung der Kennzeichnung entnehmen Sie bitte der Legende, die Sie in der nebenstehenden Menüliste unter „Zusatzstoffe/ Allergene“ abrufen können. Wir weisen darauf hin, dass die Inhaltsstoffe der Speisen endgültig erst am Liefertag feststehen und am Ort der Speisenausgabe gekennzeichnet werden.

Unsere Empfehlung - Wir empfehlen Ihnen bei ärztlich verordnetem Sonderkostbedarf dringend, unser Angebot zum Bezug von Sonderkostformen in Betracht zu ziehen und dieses mit unserer Betriebsstättenleitung in der Einrichtung zu besprechen.