



Speiseplan

10.08.2020 - 15.08.2020

Die Königin der Rezepte ist die Phantasie.

		Menü 1	Menü 2	Menübestellung	Datum	Name:
Montag 10. Aug. 20	Suppe	Tomatensuppe ^G		Menü 1 <input type="checkbox"/> Menü 2 <input type="checkbox"/>	21. Okt. 19	
	Hauptgang	Putenrahmgeschneitzeltes ^(Geflügel) mit Nudeln ^{A1,C,G} und Blattsalat ^J	Gemüsetaler ^{A1,C,G} mit Reis und buntem Gemüse in Rahm ^G			
	Dessert	Frisches Obst				
Dienstag 11. Aug. 20	Suppe	Champignoncremesuppe ^G		Menü 1 <input type="checkbox"/> Menü 2 <input type="checkbox"/>	10. Aug. 20	
	Hauptgang	Fleischkäse ^{4,5,6(Schwein)} mit Bratensauce und Kartoffelpüree ^G	Gnocchi ^{A1,C,G} mit Ratatouillegemüse und Tomatensalat ^J			
	Dessert	Pfirsichquark ^G				
Mittwoch 12. Aug. 20	Suppe	Eiersuppe ^{A1,C}		Menü 1 <input type="checkbox"/> Menü 2 <input type="checkbox"/>	11. Aug. 20	
	Hauptgang	Saure Kutteln ^(Rind) mit Bratkartoffeln und Blattsalat ^J	Spaghetti ^{A1,C} mit Tomtensauce und Käse ^G dazu Blattsalat ^J			
	Dessert	Kirschjoghurt ^G				
Donnerstag 13. Aug. 20	Suppe	Brokkolisuppe ^{A1,G}		Menü 1 <input type="checkbox"/> Menü 2 <input type="checkbox"/>	12. Aug. 20	
	Hauptgang	Schinkennudeln ^{(Schwein)A1,C,G,6} mit Zwiebeln und Ei ^C dazu Eisbergsalat ^J	Kirschmichel ^{A1,C,G} mit Vanillesauce ^G			
	Dessert	Erdbeer-Bananenquark ^G				
Freitag 14. Aug. 20	Suppe	Nudelsuppe ^{A1}		Menü 1 <input type="checkbox"/> Menü 2 <input type="checkbox"/>	13. Aug. 20	
	Hauptgang	Paniertes Schollenfilet ^{A1,D,C} mit Kartoffelgurkensalat ^J und Remouladensauce ^C	Überbackenes Gemüse ^G mit Kartoffelrösti ^{A1,C} und Tomatensauce			
	Dessert	Frisches Obst				
Samstag 15. Aug. 20	Suppe	Erbsensuppe ^G		Menü 1 <input type="checkbox"/> Menü 2 <input type="checkbox"/>	14. Aug. 20	
	Hauptgang	Hackfleischlasagne ^{(Rind)A1,C,G} mit Blattsalat ^J	Gebackener Camembert ^G mit Preiselbeeren und Kartoffeln			
	Dessert	Frisches Obst				
Sonntag 15. Aug. 20	Suppe	Flädlesuppe ^{A1,C,G}		Menü 1 <input type="checkbox"/> Menü 2 <input type="checkbox"/>	15. Aug. 20	
	Hauptgang	Sauerbraten ^(Rind) mit Spätzle ^{A1,C} und buntem Gemüse ^G	Gemüseauflauf ^{C,G} mit Kräutersauce ^G dazu Salat ^J			
	Dessert	Dessert ^G				



Allergene: A) Gluten-haltiges Getreide (A1 Weizen, A2 Roggen, A3 Gerste, A4 Hafer, A5 Dinkel) B) Krebstiere C) Eier und Eierzeugnisse D) Fisch und Fischerzeugnisse E) Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse F) Soja und Sojaerzeugnisse G) Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose) H) Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashew, Pecan-Nuss, Paranuss, Pistazie, Macadamia-Nuss und Queenslandnuss) I) Sellerie und Sellerieerzeugnisse J) Senf und Senferzeugnisse K) Sesamsamen L) Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10mg/l M) Lupinen N) Weichtiere (Schnecken, Muscheln, Kalmare, Austern)
Zusatzstoffe: 1) mit Alkohol 2) mit Geschmacksverstärker 3) mit Farbstoff 4) mit Konservierungsstoff 5) mit Antioxidationsmittel 6) mit Phosphat 7) mit Süßungsmittel(n) 8) mit Süßungsmittel(n) Aspartam, enthält eine Phenylalaninquelle 9) geschwefelt 10) geschwärzt 11) gewachst 12) chininhaltig 13) koffeinhaltig
Alle Angaben ohne Gewähr. Änderungen sind vorbehalten.