



16.04. - 20.04.18	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Frisches Rührei mit Rahmspinat und Salzkartoffeln (A,G,C,WZ)	Fussili-Nudeln mit gebr. H-Brust Streifen in Sahnesauce, dazu grüner Salat mit Himbeer Vinaigrette (A,G,WZ,15)	Gefl. Cevapcici mit Djuvec-Reis und Hausgemachter Gurken-Dill-Dip (A,C,G,WZ,2,3,15)	Hühnernudel Suppentopf mit Gemüsejulienne und Fadennudeln, dazu Baguette (C,A,I,WZ,2,3)	Alaska Seelachsfilet "Bordelaise" mit Drillingen und Gurkensalat in Dillsahne (A,G,D,WZ,C,2,3)
Menü 2	Chili con Carne mit Putenhack, Mais, Paprika, Kidney Bohnen und Kartoffelwürfel, dazu Stangenbrot (A,G,WZ,2,3,15)	Putenbratwurst mit frischem Spitzkohl "a la Creme", dazu Petersilien Kartoffeln (A,G,WZ,1,2,3,15)	Med. Teigtaschen-Auflauf mit Zucchini, Champignon, Tomaten und Schinkenstreifen in Käsesauce überbacken (A,G,WZ,1,2,3,15)	Gefl. Fleischkäse mit mildem Sauerkraut und Kartoffelpüree (G,2,3,7,15)	Buntes Kalbs-Ragout mit Erbsen, runden Karotten und Spargel, dazu Butterreis (A,G,WZ,18)
Menü 3	Veg. Chili con Carne mit Tofuhack, Kidney Bohnen, Paprika und Mais, dazu Stangenbrot (A,G,WZ,2,3)	Frisches Spitzkohl Gemüse mit Karottenstreifen, dazu Petersilien Kartoffeln (A,G,WZ)	Veg. Teigtaschen-Auflauf mit Zucchini, Champignons und Tomaten in Käsesauce überbacken (A,G,WZ,1,2,3)	Klare Gemüsebrühe mit Fadennudeln, dazu Baguette (A,C,I,WZ,2,3)	Buntes Gemüse-Ragout mit Erbsen, runden Karotten und Spargel, dazu Butterreis (A,G,WZ)
Menü 4	Rührei mit Speckwürfel, dazu Rahmspinat und Salzkartoffeln (A,G,C,WZ,16)	Hausgemachte Bratwurst mit Spitzkohl "a la Creme", dazu Petersilien Kartoffeln (A,G,WZ,16)	Cevapcici von Schwein mit Djuvec-Reis und Hausgemachter Gurken-Dill-Dip (A,C,G,WZ,2,3,16)	Hausgemachter Leberkäse vom Schwein mit mildem Sauerkraut und Kartoffelpüree (G,7,16)	Schweinefilet Medaillons mit Bratensauce, dazu Buttergemüse und Drillinge (16)
Dessert	täglich. Dessert oder Obst (G,1)	täglich. Dessert oder Obst (G,1)	täglich. Dessert oder Obst (G,1)	täglich. Dessert oder Obst (G,1)	täglich. Dessert oder Obst (G,1)

Zusatzstoffe: 1) mit Farbstoff 2) mit Konservierungsstoff 3) mit Antioxidationsmittel 4) mit Geschmacksverstärker 5) geschwefelt 6) geschwärzt 7) mit Phospat 8) mit Milcheiweiß 9) koffeinhaltig 10) chininhaltig 11) mit Süßungsmittel und Zuckerarten 12) enthält eine Phenylalaninquelle 13) gewachst 14) mit Taurin 15) Geflügel 16) Schwein 17) Rind 18) Kalb

Allergene: A) Glutenhaltiges Getreide** B) Krebstiere** C) Eier** D) Fische** E) Erdnüsse** F) Sojabohnen** G) Milch**(einschließlich Laktose) H) Nüsse(Schalenfrüchte)**

I) Sellerie** J) Senf** K) Sesamsamen** L) Schwefeldioxid & Sulphite** M) Lupinen** N) Weichtiere** DK) Dinkel GR) Grieß** HF) Hafer** WZ) Weizen** RO) Roggen** GE) Gerste**

**** und daraus gewonnene Erzeugnisse**

Da in unserer handwerklich arbeitenden Küche alle Allergene verwendet werden, kann auch trotz größter Sorgfalt eine Kreuzkontamination nicht ausgeschlossen werden.

Menü-Auswahl bitte bis spätestens Dienstag angeben, ansonsten wird Menü 1 geliefert

Rückstellmuster werden täglich erstellt (HACCP)

Kurzfristige Änderungen vorbehalten

