



23.04. - 27.04.18	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Frische Landhaus Suppe mit diversen Hülsenfrüchten und Suppengrün, dazu kleine Gefl. Würste und Stangenbrot (A,WZ,I,2,3,7,15)	Penne Bolognese mit Rinderhackfleisch Sauce, dazu Sahnekrautsalat (A,G,WZ,C,17,2,3)	Sauerbraten Medaillons von der Putebrust, dazu Kartoffelklöße und Apfelmus (15)	Tomatensuppe mit Reis, Creme Fraiche und Geflügel Bällchen, dazu Ciabatta Brot (A,G,WZ,2,3,15)	Seelachsfilet-Happen in Limetten-Dill-Sauce, dazu Salzkartoffeln und Möhrensalat (A,D,G,WZ,I)
Menü 2	Gefüllte Eier-Ravioli mit Hähnchen-Schinken-Streifen in Spinatsauce (A,G,WZ,C,2,3,7,15)	Ital. Hähnchen-Geschnetzeltes mit Paprika, Zucchini, Tomate und Mozzarella-Käse, dazu Kräuterreis (A,G,WZ,15)	Rinderhacksteak mit frischem Apfelrotkohl und Kartoffelpüree (A,C,G,WZ,2,3,17)	Currywurst Pfanne mit Mex. Gemüse in pikanter Barbecue Sauce, dazu Butterkartoffeln (A,G,WZ,2,3,7,15)	Drei süße Eier-Pfannekuchen mit karamelisierter Himbeergrütze (A,C,G,WZ,2,3)
Menü 3	Frische Landhaus Suppe mit diversen Hülsenfrüchten und Suppengrün, dazu Stangenbrot (A,WZ,I,2,3)	Ital. Gemüsepfanne mit Paprika, Zucchini, Tomaten und Mozzarella-Käse, dazu Kräuterreis (A,G,WZ)	Veg. Brätling mit frischem Apfelrotkohl und Kartoffelpüree (A,G,WZ,C,2,3)	Tomatensuppe mit Reis, Creme Fraiche und frischem Basilikum, dazu Ciabatta Brot (A,G,WZ,2,3)	Drei süße Eier-Pfannekuchen mit karamelisierter Himbeergrütze (A,C,G,WZ,2,3)
Menü 4	Gefüllte Schwäbische Maultaschen mit Schinkenwurst-Streifen in Blattspinat Sauce (A,G,WZ,C,2,3,7,16)	Penne Bolognese mit Schweinehackfleisch Sauce, dazu Sahnekrautsalat (A,G,WZ,C,16,2,3)	Schweinefilet Medaillon in Sauerbraten Sauce, dazu Kartoffelklöße und Apfelmus (16)	Currywurst Pfanne vom Schwein mit Mex. Gemüse in pikanter Barbecue Sauce, dazu Butterkartoffeln (A,G,WZ,2,3,7,16)	Schweinefilet Geschnetzeltes in Senf Dill-Sauce, dazu Salzkartoffeln und Möhrensalat (A,G,WZ,I,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

