Speiseplan: KW05, 27.01.2019 – 02.02.2019

Montag:
Bio Rigatonelli (A,A1) mit leichter Arrabiatasoße (I) und Reibekäse (C,G), dazu Grüner Salat mit Dressing (C,G,J)
Allergenfreies Essen: Kartoffelwürfel dazu cremiges Blumenkohl -Rosenkohlgemüse
Frisches Obst der Saison

Dienstag:
Cremige Tomatensuppe (A,A1,G,I,J) dazu ein Fladenbrötchen (A,A1,K)
Allergenfreies Essen: Cremige Tomatensuppe mit Reis
Rohkost

Mittwoch:
Valess-Steak ((A,A1,A4,C.G) mit brauner veggie Soße (1,9,A,A1,I,J,L), dazu Kartoffelwedges (A,A1) und Erbsenb (G,I)
Allergenfreies Essen: Vegaterischer Bratling mit brauner Veggie-Soße, Erbsen und Kartoffeln
Mandarinenquark (G)

frisches Obst der Saison

Donnerstag:
Geflügel-Hackbällchen (A,A1,C,G,I,J) mit „Wikinger-Soße" (A,A1,G,I,J) (braune Soße mit Erbsen und Möhren" /Linsenbolognese (A,A1,F,I,J), dazu Langkornreis
Allergenfreies Essen: Hackbällchen vom Rind mit brauner „Wikinger-Soße" (braune Soße mit Erbsen und Möhren), dazu Püree
Schokoladenpudding (A,A1,G)
Rohkost

Freitag:
Nudel-Hackauflauf vom Rind (A,A1,C,G,I,J) / Vegetarischer Nudelauflauf (A,A1,C,G,I) mit Tomatensoße (3,I), dazu Maissalat mit Vinaigrette (9,J,L)
Allergenfreies Essen: Nudeln mit Tomatensoße, dazu Möhren
Frisches Obst der Saison

Legende Zusatzstoffe:
1-mit Farbstoff, 2- mit Konservierungsstoff, 3- mit Antioxidationsmittel, 4- mit Geschmacksverstärker,
5- mit Süßungsmittel, 6-mit Phosphat, 7- gewachst, 8- geschwärzt, 9- geschwefelt, 14- mit einer Phenylalaninquelle

Legende der Allergene:
A-enth. Gluten, A1- enth. Weizen, A2- enth –Roggen, A3- enth. Gerste, A4- enth. Hafe, G) ,
B-enth. Krebstiere, C- enthh. Ei, D- enth. Fisch, E- enth. Erdnüsse, F- enth. Soja (gen-tech-frei),
G-enth. Milch, einschl. Lactose, H- enth. Schalenfrüchte, H1- enth. Mandeln, H2- enth. Haselnuss, H3- enth. Walnuss
H4- enth. Cashewnuss, H5- enth. Pekannuss, H6- enth. Paranuss, H7- enth. Pistazie, H8- enth. Macadamiannuss/Queens
I- enth. Sellerie, J- enth. Senf, K-enth. Sesam, L- enth. Schwefeldioxid/Sulfite, M- enth. Lupinen, N- enth. Weichtiere
Hinweise des Caterers: Aufgrund der Vielzahl der in unserer Küche verwendete Lebensmittel können in all unseren Speisen Spuren der 14 Hauptallergene enthalten sein. Alle Angaben ohne Gewähr