

Speiseplan

19.10. – 22.10.2020



	<p>Unser Küchenteam empfiehlt die von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung zertifizierte Menülinie</p>  <p>Menü 1</p>	<p>Menü 2</p>	<p>Menü 3 vegetarisch</p>
<p>Montag</p>	<p>Tagessuppe Haferpflanzlerl ^{G, Ei, M} mit Blumenkohl-, Karotten-, Bohnengemüse Schokoquark mit Birnen Trinkwasser aus dem Waldwasserbrunnen</p>	<p>Tagessuppe Käsespätzle ^{G, Ei, M} und Salat Obst/Joghurt Trinkwasser/Saftschorle</p>	<p>Tagessuppe Käsespätzle ^{G, Ei, M} und Salat Obst/Joghurt Trinkwasser/Saftschorle</p>
<p>Dienstag</p>	<p>Tagessuppe Kürbissuppe ^{M, 4} mit Vollkornbaguette ^G Stracciatellajoghurt Trinkwasser aus dem Waldwasserbrunnen</p>	<p>Tagessuppe Hähnchenschenkel mit Kartoffelbrei ^M und Salat Obst/Joghurt Trinkwasser/Saftschorle</p>	<p>Tagessuppe Kürbissuppe ^{M, 4} mit Vollkornbaguette ^G Obst/Joghurt Trinkwasser/Saftschorle</p>
<p>Mittwoch</p>	<p>Tagessuppe Lachslasagne ^{F, G, M} mit Spinat & Salat Naturjoghurt mit Honig Trinkwasser aus dem Waldwasserbrunnen</p>	<p>Tagessuppe Pichelsteinereintopf mit Gemüse und Wiener Würstl ^{2, 3, 6} & Roggenbrot ^G Obst/Joghurt Trinkwasser/Saftschorle</p>	<p>Tagessuppe Pfannkuchen ^{M Ei G} Obst/Joghurt Trinkwasser/Saftschorle</p>
<p>Donnerstag</p>	<p>Tagessuppe Schweinebraten ^{Sel, G} mit Semmelknödel ^{G, M, Ei} und bayrisch Kraut Apfelkompott Trinkwasser aus dem Waldwasserbrunnen</p>	<p>Tagessuppe Schweinebraten ^{Sel, G} mit Semmelknödel ^{G, M, Ei} und bayrisch Kraut Obst/Joghurt Trinkwasser/Saftschorle</p>	<p>Tagessuppe Couscous ^G mit gegrilltem Zucchini-, Paprika-, Karottengemüse Obst/Joghurt Trinkwasser/Saftschorle</p>
<p>Das Küchenteam wünscht Euch einen guten Appetit!</p> <p>Kurzfristige Speiseplanänderungen möglich</p>			

Tagessuppen:	Nachspeisen:	Dressings:	Sonstiges:
Backerbsensuppe _{G, Ei, M, Sel, 4}	Bio Erdbeer-Joghurt _M	Balsamico-Waldbeer-Dressing	Apfelmus ₃
Broccoliklößchensuppe _{G, Ei, M, Sel, 4}	Bio Mango-Maracuja-Joghurt _M	Essig-Öl Dressing mit Kräutern	Butter _M
Buchstabensuppe _{G, Ei, Sel, 4}	Bio Marillen-Joghurt _M	Honig-Senf-Dressing _{M, Sen}	Emmentaler Käse _M
Grießnockerlsuppe _{G, Ei, Sel, 4}	Bio Natur-Joghurt _M	Joghurt-Dressing _{G, M, Ei}	Mozzarella _M
Julienne-Gemüse-Suppe _{Sel, 4}	Bio Vanille-Joghurt _M	Balsamicodressing	Parmesan _{Ei, M, 2}
Maultaschensuppe _{G, Ei, M, Sel, 4}	Stracciatella –Joghurt _M	Salate:	Nutella _{So, M, Sch}
Nudelsuppe _{G, Ei, Sel, 4}	Zitronenquark _M	Griechischer Salat _M	Remoulade _{G, Ei, Sen, 1}
Pfannkuchensuppe _{G, Ei, So, Sch, Sel, 4}	Knusper Joghurt-Himbeer-Müsli _{G, M}	Rote Beete Salat ₅	Sahne _M
Schöberlsuppe _{G, Ei, Sel, 4}	Früchtemüsli _G	Reissalat	Tomatenketchup ₅
Leberknödelsuppe _{G, Ei, Sel, 4}	Schokomüsli _{G, M}	Couscoussalat _G	Curryketchup _{Sel, 5}
	Schokopudding _M	Geflügelsalat _M	Vanillesoße _{M, 1}
	Erdbeerpudding _{M, 1}	Zucchinsalat _{5, Ei, M}	Sojasoße _{G, So}
	Vanillepudding _M	Blaukrautsalat _{Sch}	Sweat Chili Sauce
	Süßer Apfelsalat-Karottensalat	Chefsalat _{M, 2, 3, 6}	Asia Sauce süß-sauer
	Bratapfeltiramisu _{M, Sch}	Chinakohlsalat mit Äpfeln _M	
		Broccolisalat mit Paprika	
		Weißkrautsalat mit Ananas	

Allergene

G Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Hafer, Gerste, Dinkel, Roggen, Kamut)	Sch Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnuss, Walnuss, Kaschusnuss, Pecannuss, Pistazie, Macadamia- oder Queenslandnuss)
K Krebstiere	Sel Sellerie
Ei Eier	Sen Senf
F Fisch	Ses Sesamsamen
Er Erdnuss	L Lupine
So Soja	W Weichtiere
M Milch u. daraus gewonnene Erzeugnisse (enthält Lactose)	Su Schwefeldioxid und Sulfid

Zusatzstoffe

1 mit Farbstoff	8 geschwärzt
2 mit Konservierungsstoff	9 geschwefelt
3 mit Antioxidationsmittel	10 chininhaltig
4 mit Geschmacksverstärker	11 coffeinhaltig
5 mit Süßungsmittel	12 gentechnisch verändert
6 mit Phosphat	13 enthält Sulfite
7 gewachst	14 enthält Phenylalanin