



Speisekarte für die Woche 23

	Menü 1 Vollkost	Menü 2 Leichte Kost	Menü 3 vegetarisch
Montag 03.06.	Kartoffelcremesuppe ^{2,3,12,13,51,52,58,63} Sauce Bolognese ⁵¹ Nudeln ^{1,12,51} Bunter Salat ^{51,52,58,61} Kokospudding mit Mandelblättch ^{1,52,58}	Kartoffelcremesuppe ^{2,3,12,13,51,52,58,63} Rindfleisch Bolognese ^{3,51,52,58,60} Nudeln ^{12,51,54} Bunter Salat ^{51,52,58,61} Kokospudding mit Mandelblättch ^{1,52,58}	Kartoffelcremesuppe ^{2,3,12,13,51,52,58,63} Vegetarische Spaghetti mit Möhren und Basilikum ^{52,58} Bunter Salat ^{51,52,58,61} Kokospudding mit Mandelblättch ^{1,52,58}
Dienstag 04.06.	Klare Brühe mit Einlage ^{2,3,12,51,60} Rostbratwurst ² Kartoffelpüree ^{2,13,52,58,63} Sauerkraut ² Quarkspeise mit Früchten ^{52,58}	Klare Brühe mit Einlage ^{2,3,12,51,60} Kalbsbratwurst ¹⁶ Kartoffelpüree ^{2,13,52,58,63} Schonkostgemüse ^{3,12,51,52,58,60} Quarkspeise mit Früchten ^{52,58}	Klare Brühe mit Einlage ^{2,3,12,51,60} Gemüseauflauf ^{2,13,52,58,60,63} Bunter Salat ^{51,52,58,61} Quarkspeise mit Früchten ^{52,58}
Mittwoch 05.06.	Gemüsecremesuppe ^{2,13,52,58,63} Gyros ^{12,51} Reis Tzatziki ^{52,58} Bunter Salat ^{51,52,58,61} Apfelmus mit Schlagsahne ^{2,5,52,58}	Gemüsecremesuppe ^{2,13,52,58,63} Putengeschnetzeltes ^{2,52,58} Reis Bunter Salat ^{51,52,58,61} Apfelmus mit Schlagsahne ^{2,5,52,58}	Gemüsecremesuppe ^{2,13,52,58,63} Kaiserschmarrn mit Preiselbeer ^{51,52,54,58} Vanillesoße ^{52,58} Apfelmus mit Schlagsahne ^{2,5,52,58}
Donnerstag 06.06.	Kalbfleischcremesuppe ^{2,3,12,51,52,58} Truthahnoberkeule geb. Möhrengemüse ^{12,51,52,58,63} Bratkartoffeln Karamellpudding mit Sahne	Kalbfleischcremesuppe ^{2,3,12,51,52,58} Truthahnoberkeule geb. Möhrengemüse ^{12,51,52,58,63} Petersilienkartoffeln Karamellpudding mit Sahne	veg. Gemüsebrühe ^{3,12,51,60} gefüllte Kartoffeltaschen ^{52,58} Spinat ^{3,12,51,52,58} Karamellpudding mit Sahne
Freitag 07.06.	Kraftbrühe" Millefanti" ^{1,2,3,52,54,58,60} Kartoffelpuffer ^{12,51,54} Apfelmus ² Zitronenflan mit Fruchtsoße ^{12,52,54,58}	Kraftbrühe" Millefanti" ^{1,2,3,52,54,58,60} Seelachsfilet natur ⁵⁵ Schonkostgemüse ^{3,12,51,52,58,60} Kartoffeln Zitronenflan mit Fruchtsoße ^{12,52,54,58}	Kraftbrühe" Millefanti" ^{1,2,3,52,54,58,60} Apfelpfannkuchen ^{51,52,54,58} Vanillesoße ^{52,58} Zitronenflan mit Fruchtsoße ^{12,52,54,58}
Samstag 08.06.	Steckrübeneintopf ^{2,3,12,13,51,63} Fleischeinlage ^{51,54,60} Schokobecher ^{51,52,58}	Gemüseeeintopfmit Fleischeinla ^{1,2,3,12,13,51,63} Schokobecher ^{51,52,58}	Steckrübeneintopf veg. ^{2,3,12,13,51,63} veg. Klößchen ^{51,54,57,60} Schokobecher ^{51,52,58}
Sonntag 09.06.	Waldpilzcremesuppe ^{3,12,51,52,58} Rinderroulade ^{1,2,3,12,16,51,57,60,61} Kaisergemüse ^{3,12,51,52,58} Petersilienkartoffeln Stracciatellacreme ^{52,57,58}	Waldpilzcremesuppe ^{3,12,51,52,58} Geflügel-Bärlauchrolade ^{52,58} Schonkostgemüse ^{3,12,51,52,58,60} Petersilienkartoffeln Stracciatellacreme ^{52,57,58}	Waldpilzcremesuppe ^{3,12,51,52,58} Marillenknödel ^{12,51,52,54,58,59} Vanillesoße ^{52,58} Stracciatellacreme ^{52,57,58}



deklarationspflichtige Zusatzstoffe: Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (3) mit Geschmacksverstärker; (5) mit Süßungsmitteln; (12) mit Farbstoff; (13) geschwefelt; (16) mit Phosphat
Allergene: (51) Glutenhaltige Getreide -und erzeugnisse; (52) Laktose; (54) Eier und -erzeugnisse; (55) Fisch und -erzeugnisse; (57) Soja und -erzeugnisse; (58) Milch und -erzeugnisse; (59) Schalenfrüchte und -erzeugnisse; (60) Sellerie und -erzeugnisse; (61) Senf und -erzeugnisse; (63) Schwefeldioxid und Sulfite (>10mg/ka)