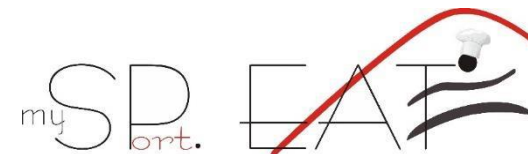


Speiseplan

19.9. – 22.9.2022



	<p>Unser Küchenteam empfiehlt die von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung zertifizierte Menülinie</p>  <p>Menü 1</p>	Menü 2	Menü 3 vegetarisch
Montag	<p>Tagessuppe Seelachs-Fischstäbchen _{G, F} mit Salzkartoffeln und Spinat Birne Trinkwasser aus dem Waldwasserbrunnen</p>	<p>Tagessuppe Seelachs-Fischstäbchen _{G, F} mit Salzkartoffeln und Spinat Obst/Joghurt Trinkwasser/Saftschorle</p>	<p>Tagessuppe Salzkartoffeln mit Rührei _{Ei, M} & Spinat Obst/Joghurt/Müsli Trinkwasser/Saftschorle</p>
Dienstag	<p>Tagessuppe Spaghetti _G mit fruchtiger Tomatensoße _{M, 4, Sel} & Salat Tiramisu im Glas Trinkwasser aus dem Waldwasserbrunnen</p>	<p>Tagessuppe Spaghetti _G mit Hackfleischsoße _{Sel, 4} vom Rind und Schwein & Salat Obst/Joghurt/Müsli Trinkwasser/Saftschorle</p>	<p>Tagessuppe Spaghetti _G mit fruchtiger Tomatensoße _{M, 4, Sel} & Salat Obst/Joghurt/Müsli Trinkwasser/Saftschorle</p>
Mittwoch	<p>Tagessuppe Putencurrygeschnetzeltes _M mit Parboildreis und Salat Ananaskompott Trinkwasser aus dem Waldwasserbrunnen</p>	<p>Tagessuppe Putencurrygeschnetzeltes _M mit Röstli und Salat Obst/Joghurt/Müsli Trinkwasser/Saftschorle</p>	<p>Tagessuppe Gemüsestrudel mit Karotten/Zucchini/Broccoli _{G, Sel, M} & Dip _M Obst/Joghurt/Müsli Trinkwasser/Saftschorle</p>
Donnerstag	<p>Tagessuppe Schwammerlragout _{G, M} mit Semmelknödel _{G, Ei, M} und Salat Zwetschgengelee Trinkwasser aus dem Waldwasserbrunnen</p>	<p>Tagessuppe Schwammerlragout _{G, M} mit Semmelknödel _{G, Ei, M} und Salat Obst/Joghurt/Müsli Trinkwasser/Saftschorle</p>	<p>Tagessuppe Pfannkuchen _{G, Ei, M} Obst/Joghurt/Müsli Trinkwasser/Saftschorle</p>

Das Küchenteam wünscht Euch einen guten Appetit!

Kurzfristige Speiseplanänderungen möglich

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

Allergene

G Weizen Alle anderen glutenhaltigen Getreidearten werden benannt	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 Sulfite

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