

# Speiseplan KW 39

Appich  
Der leckere Kochtopf

21.09.- 27.09.2020	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
<b>Suppe</b>	Minestrone mit Gemüse	Karotten-Curry-Suppe	Käserahmsuppe	Grünkernsuppe	Grießklöchen-Suppe	Cremesuppe	Cremesuppe
<b>Silber Menü</b>	Rindfleischküchle an Bratenjus dazu Kartoffelpüree und Rahmwirsing	Schweinegulasch mit Semmelknödel und Karottensalat	Penne Bolognese mit frischen Tomaten, Kräutern und Sahne dazu Reibkäse, Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing	Paniertes Fischfilet dazu Remouladensauce und Kartoffelsalat	Balkanschnitzel mit Sauce, dazu Reisbeilage und Krautsalat	Vegetarische Kartoffelsuppe mit Grießklöchen	Gemüseküchlein mit Kartoffelgratin und Brokkoli
<b>Gold Menü</b>	Cordon Bleu vom Schwein mit Bratensauce und Kartoffelsalat	Hähnchenpiccata mit Dampfreis und Paprikagemüse	Rindergeschnetzeltes "Asiastyl" mit Sprossen und Karotten dazu Eiernudeln	Zwiebelrahmschnitzel von der Pute dazu Wildreis und Bauernsalat	Tagliatelle mit Pesto, frisches Gemüse und Lachsfiletwürfel	Kartoffeleintopf mit Bockwurst	Schweinebraten mit Zwiebelsauce, Semmelknödel und Rohkostsalat
<b>Pasta/ Aufläufe</b> <small>inkl. Blattsalat, Dressing</small>	Canneloni Carne al Forno mit Tomatenrahmsauce und Gemüse überbacken	Spaghetti mit frischem Gemüsestreifen, Grana Pardano, Sahne und Pesto	Tortellini mit Schmortomatensauce und Wurzelgemüse	Tagliatelle mit frischen Tomaten, Pesto, gebratene Karotten, Pinienkerne und Zitronenöl	Schinken-Makkaroni mit Tomatensauce	<u>Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe:</u> 1) Farbstoff 2) Konservierungsstoff 3) Antioxidationsmittel 4) Geschmacksverstärker 5) Geschwefelt 6) Geschwärzt 7) Phosphat 8) Süßungsmittel Änderungen vorbehalten	
<b>Vegetarisch</b>	Wildreis-Gemüsepfanne mit Fetawürfeln und frischen Kräutern	Schupfnudel-Gemüsepfanne mit Rahmsauce	Hausgemachter Kirschenmichel mit Vanillesauce	Ratatouille mit Kartoffelgratin	Chilli sin Carne mit Fladenbrot		
<b>Wochenmenü</b>	<b>NEU: Unser Wochenmenü</b> - Bestellen Sie von Montag bis Freitag Schwäbischer Wurstsalat mit Brötchen						
<b>Menü Kalt</b>	Paniertes Schnitzel vom Schwein mit Salatplatte					Fleischküchle mit Nudelsalat und Brötchen	
<b>Salatteller</b> <small>inkl.Brötchen, Dressing</small>	Bunter Blattsalat mit Schinken,Käse, Mais, Kirschtomaten und Karottenstreifen	Salatplatte mit italienischem Nudelsalat, Ruccula, Mozzarella und Oliven	Blattsalat mit grünem gebratener Spargel, Karotten, Pesto und mariniertes Hähnchenbrust	Bunter Blattsalat mit Eiersalat, Schinkenstreifen, gebratenen Champignons, Erbsen und Mais	Salatbowl mit Gurke, Paprika, Karottenstreifen, Hirtenkäse im Weinblatt, gegrillte Aubergine und Oliven		
<b>Allergiker Menü</b> <small>(Gluten-, Milch- und Eifrei)</small>	Hähnchenbrust an Bratensauce dazu Polenta und Spinat	Nudeln mit Rinderbolognese	Hähnchenbrust an Cremesauce, Reis und Karotten	Gemüseeeintopf mit Kartoffeln	Hühnerfrikassee mit Erbsen und Reis	Nudeln mit Tomatensauce	Erbseneintopf mit Putensaiten
<b>Dessert</b>	Apfel	Schoko-Pudding	Frucht-Joghurt	Nektarine	Joghurt	Dessert	Dessert

Änderungen vorbehalten.

Informationen über die enthaltenen Allergene und Zusatzstoffe erhalten Sie vom Zusteller bzw. Büro!

# Allergene und Zusatzstoffe

KW 39 21.09.-27.09.2020		Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
<b>Suppe</b>	Minestrone mit Gemüse	AW,B,F,I,J,Z	Karotten-Curry-Suppe	AW,B,I,J,Z 1	Käserahmsuppe	AW,B,F,I,J,Z 1	Grünkernsuppe	AW,AD,AH,B,F,I,J,Z
<b>Menü I</b>	Rindfleischküchle an Bratenjus dazu Kartoffelpüree und Rahmwirsing	AW,B,F,G,I,J,M,Z	Schweinegulasch mit Semmelknödel und Karottensalat	AW,B,F, G,I,J,Z	Penne Bolognese mit frischen Tomaten, Kräutern und Sahne dazu Reibkäse, Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing	AW,B,F,I,J,Z	Paniertes Fischfilet dazu Remouladensauce und Kartoffelsalat	AW,B,D,F,G,I,J,M,Z
		5,7				1,2,3,5		1,2,3,5,8
<b>Gold Menü</b>	Cordon Bleu vom Schwein mit Bratensauce und Kartoffelsalat	AW,B,F,G,I,J,M,Z	Hähnchenpiccata mit Dampfreis und Paprikagemüse	AW,B,F,I,J,Z	Rindergeschnetzeltes "Asiastyl" mit Sprossen und Karotten, dazu Eiernudeln	AW,B,F,H,I,J,Z	Zwiebelrahmschnitzel von der Pute dazu Wildreis und Bauernsalat	AW,B,F,I,J,Z
		1,5,7		1		1,2,3		1,2,3,5,8
<b>Vegetarisch</b>	Wildreis-Gemüsepfanne mit Fetawürfeln und frischen Kräutern	AW,B,F,I,J,Z	Schupfnudel-Gemüsepfanne mit Rahmsauce	AW,B,F,I,J,M,Z	Hausgemachter Kirschenmichel mit Vanillesauce	AW,B,F,I,J,Z	Ratatouille mit Kartoffelgratin	AW,B,F,I,J,Z
		1,2,3		5		1		1,2,3
<b>Pasta/Aufläufe</b>	Cannelloni Carne al Forno mit Tomatenrahmsauce und Gemüse überbacken	AW,B,F,G,I,J,Z	Spaghetti mit frischem Gemüsestreifen, Grana Padano, Sahne und Pesto	AW,B,F,I,J,Z	Tortellini mit Schmortomatensauce und Wurzelgemüse	AW,B,F,I,J,Z	Tagliatelle mit frischen Tomaten, Pesto, gebratene Karotten, Pinienkerne und Zitronenöl	AW,B,F,I,J,Z
		1,2,3,5		1,2,3,5		2,3,5		2,3,5,7
<b>Wochenmenü</b>	Wurstsalat mit Brötchen	AW,AG,AH,AR,B,F,G,I,J,Z	Wurstsalat mit Brötchen	AW,AG,AH,AR,B,F,G,I,J,Z	Wurstsalat mit Brötchen	AW,AG,AH,AR,B,F,G,I,J,Z	Wurstsalat mit Brötchen	AW,AG,AH,AR,B,F,G,I,J,Z
		2,3,7,8		2,3,7,8		2,3,7,8		2,3,7,8
<b>Menü Kalt</b>			Paniertes Schnitzel vom Schwein mit	AW,B,F,G,I,J,M,Z			Fleischküchle mit Nudelsalat und Brötchen	AW,B,F,G,I,J,Z
				5				1,7
<b>Salatteller</b>	Bunter Blattsalat mit Schinken,Käse, Mais, Kirschtomaten und Karottenstreifen	AW,AG,AH,AR,B,F,G,I,J,Z	Salatplatte mit italienischem Nudelsalat, Ruccola, Mozzarella und Oliven	AW,AG,AH,AR,B,F,G,I,J,Z	Blattsalat mit grünem gebratener Spargel, Karotten, Pesto und mariniertes Hähnchenbrust	AW,AR,AG,AH,B,F,G,I,J,Z	Bunter Blattsalat mit Eiersalat, Schinkenstreifen, gebratenen Champignons, Erbsen und Mais	AW,AG,AH,AR,B,F,G,I,J,Z
		1,2,3,5		1,2,3,5		2,3,5		2,3,5,7
<b>Allergiker Menü</b>	Hähnchenbrust an Bratensauce, dazu Polenta und Spinat	J,Z	Nudeln mit Rinderbolognese	J,Z	Hähnchenbrust an Cremesauce, Reis und Karotten	J,K	Gemüseintopf mit Kartoffeln	J,Z
								J,Z
<b>Dessert</b>	Apfel gewachst		Schoko-Pudding	AW,B,Z 1	Frucht-Joghurt	AW,B,Z	Nektarine gewachst	Joghurt
								AW,B,Z
								Dessert
								AW,B,Z
								Dessert
								AW,B,Z
								Dessert
								AW,B,Z

## Allergene:

AW	Gluten, Weizen	E	Weichtiere
AR	Gluten, Roggen	F	Eier
AG	Gluten, Gerste	G	Senf
AH	Gluten, Hafer	H	Sesamsamen
AD	Gluten, Dinkel	I	Soja
B	Milch, Laktose	J	Sellerie
C	Krebstiere	KM	Schalenfrüchte, Mandeln
D	Fische	KH	Schalenfrüchte, Haselnüsse

KK	Schalenfrüchte, Cashewnüsse	M	Schwefeldioxid + Sulfid
KPE	Schalenfrüchte, Pecannüsse	N	Lupine
KPA	Schalenfrüchte, Paranüsse	Z	wir weisen keine Kreuzkontamination und Spuren von Allergenen aus
KPI	Schalenfrüchte, Pistazien		
KMC	Macadamia-/Queenslandnüsse		Obst gewachst, vor Verzehr waschen
KW	Walnüsse		
L	Erdnüsse		

## Zusatzstoffe:

1	mit Farbstoff
2	mit Konservierungsstoffen
3	mit Antioxidationsmittel
4	mit Geschmacksverstärker
5	geschwefelt
6	geschwärzt
7	mit Phosphat
8	mit Süßungsmittel