

Speiseplan KW 48

Appich
Der leckere Kochtopf

29.11.-05.12.2021	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Suppe	Tomatenbrühe mit Ravioli	Kartoffelsuppe	Brokkoli-Schmandsuppe	Erbensuppe	Linsensuppe	Cremsuppe	Cremsuppe
Menü Silber	Chili con Carne dazu Dampfreis und Blattsalat mit Joghurt- Dressing	Gaisburger Marsch mit Rindfleisch und Brötchen	Linsen mit Spätzle und Saiten	Panierter Fisch mit Kartoffelpüree und Mischgemüse	Rindercevapcici mit Ajvarsauce, Reis und Krautsalat	Linseneintopf mit Gemüse und Kartoffeln	Vegetarisch gefüllte Krautwickel mit Kümmeljus und Kartoffelpüree
Gold Menü	Schweine-Cordon Bleu dazu Bratensauce, Kartoffelsalat und Blattsalat mit Joghurt- Dressing	Makkaroni mit grober Hackfleischsauce, Tomaten und Gemüse dazu Hartkäse und Gurkensalat	Rindergulasch mit Reis und Blattsalat mit Joghurt- Dressing	Geflügelpiccata mit Pestosauce dazu Tomatenspaghetti und Blattsalat mit Balsamico- Dressing	Kabeljau "Neapolitanischer Art" mit Kartoffelgratin und Tomaten- Ratatouillegemüse	Putennürnbergerle mit Kartoffelpüree und Sauerkraut	Gefüllte Kalbsbrust mit Sauce dazu 2 Semmelknödel und Rohkostsalat
Pasta/ Aufläufe <small>inkl. Blattsalat, Dressing</small>	Pasta mit gegrillten Kirschtomaten, Zucchini, Auberginen, Rosmarin und gebratenem Schweinefilet	Vegetarische Tortellini dazu Sauce Arabiata mit Gemüse	Spaghetti mit Lachs, Shrimps, Sahne, Parmesan, Pesto und gegrillten Karotten	Moussaka mit Bechamelsauce	Cannelloni mit Tomatensauce und Käse überbacken	<u>Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe:</u> 1) Farbstoff 2) Konservierungsstoff 3) Antioxidationsmittel 4) Geschmacksverstärker 5) Geschwefelt 6) Geschwärzt 7) Phosphat 8) Süßungsmittel	
Vegetarisch	Kartoffelgratin mit Zwiebeln, Lauch und Tomaten dazu Butterbohnen und Grillkäse	Allgäuer Käsespätzle und Gurkensalat	Quarkkeulchen mit Vanillesauce und Zwetschgenkompott	Brokkoli-Nuss-Ecke dazu Kartoffelpüree und Karotten in Rahm	Vegetarische Hackbällchen mit Ajvarsauce dazu gebackene Kartoffeln und Krautsalat	Änderungen vorbehalten	
Menü Kalt	Stuttgarter Wurstsalat mit Essiggurken und Lauchzwiebeln		Paniertes Schnitzel von der Pute mit buntem Nudelsalat				
Salatteller <small>inkl. Brötchen, Dressing</small>	Griechischer Bauernsalat mit Paprika, Tomaten, Gurken, Hirtenkäse	Salatteller "Nizza" mit Thunfisch, Paprika, Kartoffel-Bohnen-Mix, Gurken und Tomaten	Bunter Salatteller mit Käse, Schinken und Ei	Salatplatte mit Linsensalat, körnigem Frischkäse, Falafel und Grillgemüse	Blattsalat mit Putenstreifen, cremigem Reissalat und Gemüse-Rohkost		
Allergiker Menü <small>(Gluten-, Milch- und Eifrei)</small>	Hähnchenbrust an Bratensauce mit Polenta und Spinat	Nudeln mit Bolognese	Hähnchenbrust an Cremesauce dazu Reis und Karottengemüse	Hühnerfrikassee mit Reis und Erbsen	Gemüseintopf mit Kartoffeln	Nudeln mit Tomatensauce	Erbseintopf mit Putensaiten
Dessert	Apfel	Fruchtjoghurt-Becher	Banane	Birne	Pudding-Becher	Dessert	Dessert

Änderungen vorbehalten.

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

Allergene und Zusatzstoffe

KW 48 29.11.-05.12.2021	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Suppe	Tomatenbrühe mit Ravioli AW,AG,B,F,G,I,J,Z	Kartoffelsuppe AW,AG,B,F,G,I,J,Z	Brokkoli-Schmandsuppe AW,AG,B,F,G,I,J,Z	Erbsensuppe AW,AG,B,F,G,I,J,Z	Linsensuppe AW,AG,B,F,G,I,J,Z	Cremesuppe AW,AG,B,F,G,I,J,Z	Cremesuppe AW,AG,B,F,G,I,J,Z
Menü Silber	Chili con Carne dazu Dampfpreis und Blattsalat mit Joghurt-Dressing AW,AG,AH,AR,B,G,I,J,Z	Gaisburger Marsch mit Rindfleisch und Brötchen AW,AG,AH,AR,B,F,G,I,J,Z	Linsen mit Spätzle und Saften AW,AG,B,F,G,I,J,Z	Panierter Fisch mit Kartoffelpüree und Mischgemüse AW,AG,B,D,F,G,I,J,Z	Rindercevapcici mit Ajvarsauce, Reis und Krautsalat AW,AG,B,F,I,J,Z	Linseneintopf mit Gemüse und Kartoffeln AW,AG,B,G,I,J,Z	Vegetarisch gefüllte Krautwickel mit Kümmeljus und Kartoffelpüree AW,AG,B,F,G,I,J,Z
Gold Menü	Schweine-Cordon Bleu dazu Bratensauce, Kartoffelsalat und Blattsalat mit Joghurt-Dressing AW,AG,B,F,G,I,J,Z	Makkaroni mit grober Hackfleischsauce, Tomaten und Gemüse dazu Hartkäse und Gurkensalat AW,AG,B,F,G,I,J,Z	Rindergulasch mit Reis und Blattsalat mit Joghurt-Dressing AW,AG,B,F,G,I,J,Z	Geflügelpiccata mit Pestosauce dazu Tomatenspaghetti und Blattsalat mit Balsamico-Dressing AW,AG,B,F,G,I,J,Z	Kabeljau "Neapolitanischer Art" mit Kartoffelgratin und Tomaten-Ratatouillegemüse AW,AG,B,D,F,G,I,J,Z	Putennümbergerle mit Kartoffelpüree und Sauerkraut AW,AG,B,F,G,I,J,Z	Gefüllte Kalbsbrust mit Sauce dazu 2 Semmelknödel und Rohkostsalat AW,AG,B,F,G,I,J,Z
Pasta/Aufläufe inkl. Blattsalat, Dressing	Pasta mit gegrillten Kirschtomaten, Zucchini, Auberginen, Rosmarin und gebratenem Schweinefilet AW,AG,B,F,G,I,J,Z	Vegetarische Tortellini dazu Sauce Arabiata mit Gemüse AW,AG,B,F,G,I,J,Z	Spaghetti mit Lachs, Shrimps, Sahne, Parmesan, Pesto und gegrillten Karotten AW,AG,B,C,D,E,F,G,I,J,Z	Moussaka mit Bechamelsauce AW,AG,B,F,G,I,J,Z	Cannelloni mit Tomatensauce und Käse überbacken AW,AG,B,F,G,I,J,Z		
Vegetarisch	Kartoffelgratin mit Zwiebeln, Lauch und Tomaten dazu Butterbohnen und Grillkäse AW,AG,B,F,G,I,J,Z	Allgäuer Käsespätzle und Gurkensalat AW,AG,B,F,G,I,J,Z	Quarkkeulchen mit Vanillesauce und Zwetschgenkompott AW,AG,B,F,Z	Brokkoli-Nuss-Ecke dazu Kartoffelpüree und Karotten in Rahm AW,AH,J,J,KH,KM,Z	Vegetarische Hackbällchen mit Ajvarsauce dazu gebackene Kartoffeln und Krautsalat AW,AG,B,F,G,I,J,Z		
Menü Kalt		Stuttgarter Wurstsalat mit Essiggurken und Lauchzwiebeln AW,AG,AH,AR,B,F,G,I,J,Z		Panierter Schnitzel von der Pute mit buntem Nudelsalat AW,AG,AH,AR,B,F,G,I,J,Z			
Salatteller inkl. Brötchen, Dressing	Griechischer Bauernsalat mit Paprika, Tomaten, Gurken, Hirtenkäse AW,AG,AH,AR,B,F,G,I,J,Z	Salatteller "Nizza" mit Thunfisch, Paprika, Kartoffel-Bohnen-Mix, Gurken und Tomaten AW,AG,AH,AR,B,F,G,I,J,Z	Bunter Salatteller mit Käse, Schinken und Ei AW,AG,AH,AR,B,F,G,I,J,Z	Salatplatte mit Linsensalat, körnigem Frischkäse, Falafel und Grillgemüse AW,AG,AH,AR,B,F,G,H,I,J,Z	Blattsalat mit Putenstreifen, cremigem Reissalat und Gemüse-Rohkost AW,AG,AH,AR,B,F,G,I,J,Z		
Allergiker Menü Einzelportion verpackt	Hähnchenbrust an Bratensauce mit Polenta und Spinat J,Z	Nudeln mit Bolognese J,Z	Hähnchenbrust an Cremesauce dazu Reis J,Z	Gemüseintopf mit Kartoffeln J,Z	Hühnerfrikassee mit Reis und Erbsen J,Z	Nudeln mit Tomatensauce J,Z	Erbseneintopf mit Putensaiten J,Z
Dessert	Apfel 9	Fruchtjoghurt-Becher AW,B,Z 1	Banane 9	Birne AW,B,Z 9	Pudding-Becher AW,B,Z 1	Dessert AW,B,Z 1	Dessert AW,B,Z 1

Allergene:

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

Zusatzstoffe:

KPA Schalenfrüchte, Paranüsse	Z wir weisen keine Kreuzkontamination und Spuren von Allergenen aus	1 mit Farbstoff
KPI Schalenfrüchte, Pistazien		2 mit Konservierungsstoff
KMC Schalenfrüchte, Macadamia-/Queenslandnüsse		3 mit Antioxidationsmittel
KW Schalenfrüchte, Walnüsse	Obst gewachst, vor Verzehr waschen.	4 mit Geschmacksverstärker
L Erdnüsse		5 geschwefelt
M Schwefeldioxid + Sulfit		6 geschwärzt
N Lupine		7 mit Phosphat
		8 mit Süßungsmittel
		9 gewachst