

Auswahl	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Vollkost	Saure Nierle mit Gurkenstreifen und Kartoffelpüree SO2,Soj,M	Paniertes Schweineschnitzel mit Rahmsoße, geschmolzte Nudeln und Karottensalat G,a	Gefüllte Fleisch-Käserolle mit Gurke und Emmentaler im Speckmantel, braune Soße, Kartoffelpüree M,Soj	Zwei Schweinemedaillons mit Champignonrahmsoße, Speck-Zwiebel-Rosenkohl, geschmolzte Nudeln M,G,a	Paniertes Seelachs mit Remouladensoße, dazu Brokkoligemüse und Kartoffeln G,a,F,Ei,Sen,M	Bohneneintopf mit gerauchten Bauernbratwursträdeln	Rinderroulade mit brauner Soße, Rotkohl und Spätzle G,a,Sen,Ei
Silber	Haussmacher Frikadelle vom Schwein, mit Pfefferrahmsoße und Spätzle A,A1,C,G,M,N	Currywurst an Curry-Ketchupsoße, großes Baguettebrötchen und Coleslawsalat A,A1,C,G,M	Hackbraten vom Rind und Schwein mit Bratensoße, Erbsengemüse und Teigwaren A,A1,C		Schweinebraten an Bratensaft, Wirsinggemüse und Semmelknödel M,A,A1,C,G		
Leichte Vollkost	Hähnchenbrustfilet mit feiner Zitronensoße, dazu Kaisergemüse und Reis M,SO2	Grießbrei mit Apfelkompott G,a,M	Rahmspinat mit Spiegelei und Kartoffeln Ei,M	Mediterraner Nudelauflauf an Tomaten-Basilikumsoße, Blattsalat G,a,Soj,M	Peilkartoffeln mit cremigem Kräuterquark, dazu frische Joghurtbutter M	Pfannkuchen mit feinem Apfelmus G,a,M,Ei	Putensteak mit Geflügelsoße, Rosenkohl und Reis G,c,Ei,M
Gold	Chicken-Nuggets mit süß-sauer Soße mit Vollkornreis A,A1,F	Rindergulasch „Ungarische Art“ mit Parpika und Zwiebeln, an Wellenbandnudeln A,A1,C	Paniertes Seelachs mit Dillsoße und Salzkartoffeln A,A1,D	Neujahrsteller (kalt) mit Wurst und Käse, dazu Vollkornbrot – wird am Vortag geliefert – A,A1,C,G,L,M,A2,A4	Hähnchenbrust in Zucchini-Sahne-Soße mit Paprika und Zartweizenrisotto G,L,M,A,A1	Cordon Bleu vom Schwein, mit Bratensoße und Spätzle A,A1,C,G	Halbes Hähnchen mit Nudelsalat A,A1,C,M
Vital	Grobe Bratwurst mit brauner Soße, Kaisergemüse und Schupfnudeln Sel,Sen,M,G,a,Ei	Gabelspaghetti mit Tomatensoße, dazu geriebener Hartkäse M,G,a,Ei	Putenhackbraten mit Geflügelsoße, dazu Erbsen in Creme und Rigatoni G,a,Ei,Sen,Sen,c	Bandnudeln mit Schinkensahnesoße, Blattsalat G,a,Ei,M,Sel,Sen	Hähnchenbruststreifen in cremiger Kokos-Currysoße, mit Kräuter-Gnocchi und Brokkoliröschen G,a,Soj,M,Sel,Sen,Ei	Rostbratwurst mit feiner brauner Soße, dazu Sauerkraut und Kartoffelpüree Sel,Sen,M,Soj	Lauchtasche mit Champignonrahmsoße und Kräuterkartoffeln G,a,Ei,M,SO2
Fit/Veg	Makkaroni-Auflauf mit Tomatensoße, Karotten und Erbsen mit Käse überbacken, Chinakohlsalat A,A1,C,G,O	Kartoffelgnocchi an Erbsen-Sahnesoße mit Reibekäse überbacken, Blattsalat A,A1,C,G,M	Vegetarisches Chili sin Carne mit Soja, Mais, Bohnen und Paprika, Fladenbrot A,A3,F,A1	Neujahrsteller (kalt) mit verschiedenen Käsesorten, dazu Vollkornbrot – wird am Vortag geliefert – C,G,L,M,A,A1,A2,A4	Große Dampfnudel mit Vanillesoße A,A1,G	Krauteintopf mit Kartoffeln und Weizenbrötchen A,A1,N	Hausgemachte Gemüsebratlinge mit Kartoffelpüree und Gemüseragout A,A1,C,L,G
Vegetarisch	Apfelküchle mit Vanillesoße G,a,Ei,M	Pizzaschnitte dazu Karottensalat G,a,M	Vegetarische Klopse mit feiner Kapernsoße, dazu Tomatenreis G,a,Ei,Soj,Sel,M	Käsetortellini mit Gemüse-Béchamel-Soße, dazu Blattsalat G,a,Ei,M,Sel	Rote-Bete-Bratling mit feiner Rote-Bete-Soße und Reis M	Krautschupfnudeln G,a,Ei,M	Blumenkohl „Schweizer Art“, dazu Kartoffelrösti M
große Salatschale	Große Salatschale mit Tomate, Mozzarella und Basilikum, Ciabattabrotchen C,G,L,M,A,A1	Große Salatschale mit Brie und Zwiebelringen, Baguettebrötchen A,A1,G,L,M,O	Große Salatschale mit Bauernsalat, dazu Weizenbrötchen A,A1,G,L,O,N		Große Salatschale mit Thunfisch, Paprika und Oliven, Ciabattabrotchen A,A1,C,D,L,M,O		

Frisches heißes Essen

Frisches gekühltes Essen

Allergene: G: Glutenhaltiges Getreide (a=Weizen), b=Roggen, c=Gerste, d=Dinkel, e=Kamut, f=Hafer oder Hybridstämme davon sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, Sel: Sellerie u. Sellerieerzeugnisse, Ei: Eier u. Eiererzeugnisse, Sen: Senf u. Senferzeugnisse, SO2: Schwefeldioxid u. Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als SO2 angegeben, W: Weichtiere (Mollusken) wie z.B. Schnecken, Muscheln oder Austern und daraus hergestellte Erzeugnisse, N: Schalenfrüchte/-erzeugnisse (a=Mandeln, b=Haselnüsse, c=Walnüsse, d=Kaschnüsse, e=Pekannüsse, f=Paranüsse, g=Pistazien, h=Makadamianüsse und i=Quellensandnüsse), F: Fisch u. Fischereierzeugnisse, K: Krebstiere u. Krebstiererzeugnisse, Ses: Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse, L: Lupine (auch Wolfssbohn) u. Lupinenerzeugnisse. // Deklarationspflichtige Zusatzstoffe: 01: mit Farbstoff, 02: mit Konservierungsstoff/konserviert, 03: mit Antioxidationsmittel, 04: mit Geschmacksverstärker, 05: geschwefelt, 06: mit Süßungsmittel/n, 07: mit (einer) Zucker(s) und Süßungsmittel, 08: enthält eine Phenylalaninquelle, 09: geschwärzt, 10: gewachst, 11: mit Phosphat. // Lebensmittel aus Ökologischer Landwirtschaft: Spaghetti, Gabelspaghetti, Makkaroni. Getrocknete Gewürze: Schwarz- und Weiß-Pfeffer, Curry, Knoblauchgranulat, Thymian, Rosmarin, Kümmel, Muskatnuss, Bohnenkraut, Paprika Edelsüß, Kräuter der Provence, Rosmarin, Thymian, A) Gluten (A1=Weizen, A2=Roggen, A3=Hafer, A4=Gerste, A5=Dinkel), B) Krebstiere, C) Eier, D) Fische, E) Erdnüsse, F) Soja, G) Milch, H) Schalenfrüchte (H1=Mandeln, H2=Haselnüsse, H3=Walnüsse, H4=Cashewnüsse, H5=Pekannüsse, H6=Paranüsse, H7=Pistazien, H8=Makadamianüsse), I) Sellerie, M) Senf, N) Sesam, O) Sulfite; P) Lupinen, R) Weichtiere 1) Farbstoff, 2) Konservierungsstoff, 3) Antioxidationsmittel, 4) Geschmacksverstärker, 5) geschwefelt, 6) geschwärzt, 7) gewachst, 8) Phosphat, 9) Süßungsmittel, 10) Phenylalanin-Quelle, 11) abführend, 12) unter Schutzatmosphäre verpackt

Wir weisen darauf hin, dass kein Anspruch auf Vollständigkeit der Kennzeichnung gewährleistet werden kann, da wir auch auf die Angaben unserer Zulieferer angewiesen sind. Definition Rahmsoße: Bratensoße mit Sahne verfeinert. Trotz sorgfältiger Bemühungen können wir eine Kreuzkontamination leider nicht gänzlich ausschließen.



07231 / 566 10 10