



# Speiseplan Mittagessen

Vom: 20.03.2023 - 26.03.2023

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
<b>Suppe</b>	Sellerie Apfelcremesuppe (a1,g,i)	Rinderbrühe mit Flädle (R,a1,g,i)	Schwarzwälder Specksuppe (S,2,3,a1,g,i)	Topinambur Cremesuppe mit Kräuter Croutons (a1,g,i)	Tomatencremesuppe (a1)		Waldpilzcremesuppe mit Kräutern (a1,g,i)
<b>Menü 1</b>	Rote Bratwurst (R,S,1,2,3,9,13) Paprikasauce "ungarische Art" (a1,a3,f,g,i,j) Holzfäller Gemüse Mischung (Bohnen, Brokkoli, rote Paprika, Zwiebeln, Champignons) Kartoffelbrei	Hähnchenschnitzel paniert (a1,a3) Braune Sauce (a1,a3,f,g,i,j) Kohlrabigemüse Rosmarinkartoffeln	Saitenwurst (S,1,2,3,9,i,j) Linsengericht (1,3,7,a1,i,j,l) Spätzle (a1,c)	Köttbular (R,S,a1,c,i,j) Rahmsauce (a1,a3,f,g,i,j) Kaisergemüse (Karotten-, Brokkoli-, Blumenkohl) Nudeln	Seelachsfilet gedünstet (F) Zitronen-Petersiliensauce (a1,g) Gemüse-Julienne (Katotten, gelbe Karotten, Pastinaken, Zucchini) Reis	Gaisburger Marsch Eintopf mit Rindfleisch, Spätzle, Kartoffeln und Zwiebeln (a1,c,g,i,j) Baguette (a1,a2,a3)	Rückenbraten vom Schwein (9) Rahmsauce (a1,a3,f,g,i,j) Balance Gemüse (Zucchini, Karotten, Schwarzwurzeln, Wachsbrockbohnen) Semmelknödel (a1,c,g)
<b>Menü 2</b>	Apfelstrudel (a1,c,g) Vanillesauce (g)	Maultasche mit Spinat und Käse (3,a1,c,g,i) Tomatenragout (a1) Brokkoligemüse	Falafelbällchen (a1) Paprika-Kürbissauce (a1,g) Dampfkartoffeln	Sojageschnetzeltes "indisch" mit asiatischem Gemüse (Sojabohnen, Karotten, Bambussprossen, Zuckerschoten, Wasserkastanie, Paprika, Mu-Err-Pilze) (a1,f,i,j) Reis	Krautschupfnudeln (a1,c,g,i) Blat Salat Joghurt Dressing (c,f,g)		Kartoffeltaschen mit Frischkäse (g) Ratatouillegemüse (Paprika, Aubergine, Zucchini) (a1,g,i)
<b>Dessert</b>	Grießpudding (a1,g)	Frischobst	Schoko-Pudding (g)	Fruchtjoghurt (1,g)	Frischobst	Kompott (1)	Eisdessert

### Zusatzstoffe

1 = enthält Farbstoffe	4 = enthält Geschmacksverstärker	6b = enthält Süßungsmittel "Aspartam", enthält eine Phenylalaninquelle	11 = enthält Chinin
2 = enthält Konservierungsstoffe	5 = ist gewachst	7 = ist geschwefelt	12 = enthält Gelatine
3 = enthält Antioxidationsmittel	6a = enthält Süßungsmittel	8 = ist geschwärzt	10 = enthält Coffein
			13 = enthält Nitritpökelsalz

### Allergene

**a** = enthält glutenhaltiges Getreide, **a1** = enthält Weizen, **a2** = enthält Roggen, **a3** = enthält Gerste, **a4** = enthält Hafer, **a5** = enthält Dinkel, **a6** = enthält Kamut (oder Hybridstämme), **b** = enthält Krebstiere, **c** = enthält Ei, **d** = enthält Fisch, **e** = enthält Erdnuss, **f** = enthält Sojabohnen, **g** = enthält Milch, **h** = enthält Schalenfrüchte, **h1** = enthält Mandel, **h2** = enthält Haselnuss, **h3** = enthält Walnuss, **h4** = enthält Cashewnuss, **h5** = enthält Pecanuss, **h6** = enthält Paranuss, **h7** = enthält Pistazie, **h8** = enthält Macadamia-/Queenslandnuss, **i** = enthält Sellerie, **j** = enthält Senf, **k** = enthält Sesamsamen, **l** = enthält Schwefeldioxid/Sulfide, **m** = enthält Lupinen, **n** = enthält Weichtiere

### Kennzeichnung:

S = enthält Schweinefleisch      R = enthält Rindfleisch      G = enthält Geflügel      KB = enthält Knoblauch

Hinweis der Service GmbH Schwarzwald: Die Angaben zu den verarbeiteten und somit im Produkt enthaltenen **14 Hauptallergenen** beziehen sich immer auf die von uns in der Rezeptur verwendeten Rohstoffe. Eine gesetzliche Angabepflicht besteht nur für diese Hauptallergene. Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Kochprozess in unserer Küche verwendet werden.