



Speiseplan Mittagessen

Vom: 29.04.2024 - 05.05.2024

	Montag	Dienstag	Tag der Arbeit Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Suppe	Curry-Gemüsesuppe (g,i)	Lauchcremesuppe (a1,g,i)	Brokkolicremesuppe (a1,g,i)	Rinderbrühe mit Grießklößchen (R,a1,c,g,i)	Kartoffelcremesuppe (g,i)		Gemüsebrühe mit Flädle (a1,g,i)
Menü 1	Teigtaschen Ratatouille-Füllung (a1,i) Pestosauce (a1,g,h) Balkansalat (Weißkohl, Paprika, Karotten, Bohnen, Gurken, Mais, Perlzwiebeln) (2,3,6a,i)	Hähnchenbrust (G) Braune Sauce (a1,a3,f,g,i,j) Blumenkohlgemüse Röstinchen	Paniertes Schweineschnitzel (S,a1,a3,g) Paprikasauce (a1) Grünes Spargelgemüse Nudeln (a1,c,g)	Hirtenrolle griechische Art (S,12,a1,f,g,KB) Tsatsiki (g,KB) Reis Krautsalat (3,6a)	Seelachs paniert (F,a1,c,d,g,j) Kräuterdip (g) Kartoffeln gebräunt Gurkensalat (2,3,6a)	Klarer Wurzelgemüseintopf mit Kartoffeln und Putenwurstädle (G,2,3,i,j) Brötchen (a1,a3)	Rindergulasch mit Wurzelgemüse (R,9,a1,i,j) Spätzle (a1,c)
Menü 2	Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung (g) Ratatouille Ragout (2,6a,a1)	Vegetarische Bolognese mit Grünkern und Gemüse-Julienne (Karotten, gelbe Karotten, Pastinaken, Zucchini) (a1,c,g,i) Nudeln (a1,c) Farmersalat (2,c,i,j)	Eierpfannkuchen mit Apfel (a1,f,g,i,j) Vanillesauce (g)	Penne Quattro Formaggio (a1,g) Blattsalat Balsamico Dressing (i)	Teigtaschen mit Ricotta und Spinat (a1,c,g) Paprikasauce (a1) Gurkensalat (2,3,6a)	"Griechischer Salat" mit Blattsalatmischung, Paprika, Weißkrautstreifen, Peperoni mild, schwarze Oliven ohne Kern, Tomate, gefüllte Weinblätter und Joghurdressing (1,c,f,g)	Kartoffel-Gemüserösti (3,a1,c,i) Ratatouillegemüse (Paprika, Aubergine, Zucchini) (a1)
Dessert	Karamellpudding (g)	Frischobst	Apfelküchle mit Vanillesauce (a1,g)	Buttermilchdessert Limette-Zitrone (g)	Frischobst	Fruchtcocktail (1)	Eisdessert

Zusatzstoffe

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

Kenzeichnung:

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.