



Speiseplan Mittagessen

Vom: 29.05.2023 - 04.06.2023

	Pfingstmontag Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Suppe	Kartoffelcremesuppe (a1,g)	Tomatencremesuppe (a1)	Geflügel Currysuppe mit roten Linsen (G,a1,g,i)	Rinderbrühe mit Grießklößchen (R,a1,c,g,i)	Paprikacremesuppe (a1)		Lauchcremesuppe (a1,g)
Menü 1	Kalbsbrust gefüllt () Braune Sauce (a1,a3,f,g,i,j) Erbsen-Möhrengemüse Kartoffelgratin (g)	Hähnchenbrustfilet "Piccata" (G,a1,g) Tomatensauce (a1) Blumenkohlgemüse Nudeln (a1,c)	Oberländerbratwurst (S,9,i,j) Braune Sauce (a1,a3,f,g,i,j) Erbsen- & Karottengemüse Röstlingen	Hirtenrolle griechische Art (S,12,a1,f,g,KB) Tsatsiki (g,KB) Kartoffelpüree (g) Krautsalat (3,6a)	Seelachs paniert (F,a1,c,d,g,j) Kräuterdip (g) Kartoffeln gebräut Gurkensalat (2,3,6a)	Klarer Geflügeleintopf mit Nudeln und Gemüse (Karotten, Sellerie, Zucchini) (G,a1,c,i) Brötchen (a1,a3)	Rinderbraten (R,9,i) mit Schmorsauce (R,a1,i) Karottengemüse 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)	Sojageschnetzeltes "indisch" mit asiatischem Gemüse (Sojabohnen, Karotten, Bambussprossen, Zuckerschoten, Wasserkastanie, Paprika, Mu-Err-Pilze) (a1,f,i,j) Reis	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) Ratatouillegemüse (Paprika,Aubergine, Zucchini) (a1)
Dessert	Cheesecakecreme auf Kirschragout ()	Frischobst	Vanillepudding (1,g)	Buttermilchdessert (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

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.