



# Speiseplan Mittagessen

Vom: 17.10.2022 - 23.10.2022

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
<b>Suppe</b>	Kürbissuppe mit Karotte und Ingwer (2,a1,g,i)	Rinderbrühe mit Flädle (R,a1,g,i)	Kräutercremesuppe (a1,g,i)	Brokkolicremesuppe (a1,g,i)	Sellerie Apfelcremesuppe (a1,g,i)		Erbsencremesuppe mit Meerrettich (3,a1,g,l)
<b>Menü 1</b>	Nackenbraten (S,6a,9,i,j) vom Schwein Kümmelsauce (a1,a3,f,g,i,j) Sommergemüse Spätzle (a1,c)	Teigtaschen Carne mit Rindfleisch gefüllt (R,a1,c,g) Käsesauce (a1,g) Brokkoligemüse	Hähnchenschnitzel mit Knusperpanade (a1,a3) Braune Sauce (a1,a3,f,g,i,j) Erbsen-Möhrengemüse Kartoffeln gebräunt	Rinderhaschee mit Gemüse (Karotten, Sellerie, Zucchini) (a1,a3,f,g,i,j) Spaghetti (a1,c) Hartkäse gerieben (2,g) Blattsalat Frenchdressing (c,j)	Seelachs gedünstet (F) Rahmspinat (a1,g) Dampfkartoffeln	Wirsing-Hackfleisch Eintopf mit Kartoffeln und Gemüse (Zwiebeln Karotten, Sellerie, Lauch) (R,9,a1,g,i,j) Baguette (a1,a2,a3)	Putengulasch (G,9,a1,a2,f,g,i,j) mit Gemüse (Karotten, Sellerie, Zucchini) Romanescogemüse Nudeln (a1,c)
<b>Menü 2</b>	Zucchini gefüllt (g) Tomatensauce (a1) Kartoffelpüree (g)	Quarkauflauf mit Früchten (1,3,a1,c,g) Vanillesauce (g)	Mediterraner Gnocchiauflauf mit Schmand (a1,c,g,i) Tomatensauce (a1) Drei-Böhnchensalat (2,6a)	Gemüsefrikadelle (3,a2,c) Currysauce (1,3,9,a1,g,i,j,l) Blumenkohlgemüse Kartoffeln gebräunt	Waldpilzragout (a,c,f,g,i) Semmelknödel (a1,c,g,i) Gurkensalat (2,3,6a)	"Salat New Orleans" aus einer Blattsalatmischung, Karotten- und Zucchinirohkost, Pasta, gebr. Hähnchenstreifen, Tomate (G,a1,c) und Mango-Chili-Dressing	Kartoffel-Gemüserösti (3,a1,c,i) Ajvarsauce (a1) Gemüseallerlei (Zuckererbsen, Karotten, Maiskolben)
<b>Dessert</b>	Milchreis (g)	Frischobst	Vanillejoghurt (1,g)	Pudding mit Sahne Latte Macchiato (10,g)	Frischobst	Kompott (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

### 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.