



Speiseplan Mittagessen

Vom: 24.10.2022 - 30.10.2022

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Suppe	Kohlrabicremesuppe mit Kerbel (a1,g,i)	Rinderbrühe mit Brätnödelen (R,S,2,12.a1,a2,i,j)	Topinambur Cremesuppe mit Kräuter Croutons (a1,g,i)	Schwarzwälder Specksuppe (S,2,3,a1,g,i)	Waldpilzcremesuppe mit Kräutern (a1,g,i)		Geflügelbrühe mit Grießklößchen (G,a1,c,g,i)
Menü 1	Paprika gefüllt (S,c,i,j) Tomatensauce (a1) Kartoffelpüree(g)	Fleischbällchen (S,a1,c,i,j) Petersiliensauce (a1,g) Karottengemüse Bulgur (a1)	Putensaiten (G,2,3,i,j) Saure Linsen (a1,i,j) Spätzle (a1,c)	Oberländer Bratwurst (S,9,i,j) Braune Sauce (a1,a3,f,g,i,j) Sommergemüse (Karotten, Bohnen, Blumenkohl, Erbsen) Röstinchen	Seelachs paniert (F,a1,c,d,g,i) Remoulade (1,g,i) Kartoffelsalat (i,j) Blattsalat	Klarer Eintopf von Kartoffeln, Gemüse (Karotte, Sellerie, Zucchini) Putenwursträdle (2,3,12,i,j) Baguette (a1,a2,a3)	Nackenbraten vom Schwein (9) Paprikasauce ungarisch (a1,a3,f,g,i,j) Blumenkohlgemüse Nudeln (a1,c)
Menü 2	Soja-Gemüsegeschnetzeltes Indische Art (Sojabohnen, Karotten, Bambus-sprossen, Zuckerschoten, Wasserkastanie, Paprika, Mu-Errpilze) (1,a1,f,g,i,j) Reis	Auflauf von Kartoffeln, rote&schwarze Linsen und Gemüse (Karotten, Sellerie, Lauch) (1,a1,g,i,j,l) Ajvarsauce (a1) Krautsalat (3,6a)	Dinkelpfannkuchen gefüllt mit Nougat- und weißer Schokoladencreme (a5,c,f,g,h2) Birnenkompott (3)	Semmelknödel (a1,c,g) Rahmschwarzwurzeln (a1,g) Romanescogemüse	Käsespätzle (a1,c,g,i) Zwiebelschmelze (a1,i) Blattsalat Italien Dressing (i,j)	"Salat Irish Cheddar" mit Chinakohl, Paprikastreifen, Tomaten, Zucchini, Cheddarstreifen (1,g) und Essig-Öl-Dressing (i,j)	Gemüsetörtchen (a1,c,g,i) Sauce Hollandaise (a1,c,h,i) Kartoffelgratin (g)
Dessert	Grießpudding (a1,g)	Frischobst	Schoko-Pudding (g)	Fruchtjoghurt (1,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.