

Beispielplan

Name:

	Vollkost	Leichte Vollkost	Vegetarische Kost	
MO	Klare Geflügelbrühe Brunoise(a,a1,c,i) Hähnchenkeule Geflügelsauce(g) Buttererbsen(g) Salzkartoffeln Birnenkompott	Klare Geflügelbrühe Brunoise(a,a1,c,i) Schweineragout m. Cherrytomaten Schonkostsalat mit Kräutervinaigrette(1,3,5,m) Reis Birnenkompott	Klare Geflügelbrühe Brunoise(a,a1,c,i) Spinat- Lasagne(10,a,a1,g) Schonkostsalat mit Kräutervinaigrette(1,3,5,m) Birnenkompott	Kart- toffeln
DI	Broccolicremesuppe(a,a1,g,i) Schnitzel(a,a1,c,g) Paprikarahmsauce(9,g,i) Salat mit Gartenkräuterdres.(c,g,i,j) Spätzle (a,a1) Sahnepudding (1,g)	Broccolicremesuppe(a,a1,g,i) Fischragout mit Einlage in Dill-Senfauce(1,4,a,a1,b,d,g,i,j) Fit Mix Gemüse Mischung Salzkartoffeln Sahnepudding (1,g)	Broccolicremesuppe(a,a1,g,i) Gemüsetaler Paprikarahmsauce(10,g,i) Fit Mix Gemüse Mischung Salzkartoffeln Sahnepudding (1,g)	Kart- toffeln
MI	Lauchcremesuppe(a,a1,g,i) Nudeleintopf mit Zucchini, Aubergine, Tomaten und Rindergehacktes(a,a1,c) Waldmeistergelee (1,g)	Lauchcremesuppe(a,a1,g,i) Hähnchenbrustfilet Geflügelsauce(a,a1) Kohlrabi in Rahm(a,a1,g) Salzkartoffeln Waldmeistergelee (1,g)	Lauchcremesuppe(a,a1,g,i) Spaghetti(a,a1) Tomaten-Mozzarellasauce(g) bunter Chinakohlsalat Gart.-Kräu.dr.(c,g,i,j) Waldmeistergelee (1,g)	Kart- toffeln
DO	Frühlingssuppe (a,a1,c,i) Ravioli Spinaci (a,a1,c,g) Käsesauce(a,a1,g), Mandelstifte(h2), Brokkoli und Kirschtomaten Panna Cotta (g)	Frühlingssuppe (a,a1,c,i) Spinat Soufflé(a,a1,c,g) Rahmspinat(a,a1,g) Kartoffelpüree(10,g) Panna Cotta (g)	Frühlingssuppe (a,a1,c,i) Kaiserschmarrn(a,a1,c,g) heiße Kirschen Panna Cotta (g)	Kart- toffeln
FR	Gemüsecremesuppe(a,a1,g,i) Fischfilet in Backteig(a,a1,c,d,j) Buntes Lauchgemüse(a,a1,g) Salzkartoffeln Fruchtjoghurt (g)	Gemüsecremesuppe(a,a1,g,i) gek. Rindfleisch Meerrettichsauce(3,5,a,a1,g,m) Wachsbrechbohnenalat(g) Salzkartoffeln Fruchtjoghurt (g)	Gemüsecremesuppe(a,a1,g,i) Gr.Salatteller mit Joghurt dressing(c,g,i,j) und Brot(a,a1) Fruchtjoghurt (g)	Kart- toffeln
SA	Nudelsuppe(a,a1,c,i) Käsetortellini (a,a1,c,g) Tomaten-Kräutersauce(a,a1,g) Blattsalat mit Joghurt dressing (c,g,i,j) Dessertbecher(1,g)	Nudelsuppe(a,a1,c,i) Hühnersuppentopf mit Reis(i) Dessertbecher(1,g)	Nudelsuppe(a,a1,c,i) Käsetortellini (a,a1,c,g) Tomaten-Kräutersauce(a,a1,g) Blattsalat mit Joghurt dressing (c,g,i,j) Dessertbecher(1,g)	Kart- toffeln
SO	Klare Brühe mit Fadennudeln(a,a1,i) Kalbsbraten Pfeffersauce(g) Brokkoli Salzkartoffeln Dessertbecher(1,g)	Klare Brühe mit Fadennudeln(a,a1,i) Kalbsbraten Bratensauce(a,a1) Brokkoli Salzkartoffeln Dessertbecher(1,g)	Klare Brühe mit Fadennudeln (a,a1,i) Brokkoli-Ecke(a,a1,a4,h,h1,h2,i) Bechamelsauce(a,a1,g) Blattsalat mit Balsamicodressing(1,3,5,m) Kartoffelpüree(g) Dessertbecher(1,g)	Kart- toffeln

Grün gekennzeichnet sind Lebensmittel aus kontrolliert biologischen Anbau
Spaghetti/Spätzle/Spirelli/Spirelli bunt/Tortellini/Penne/Bandnudeln/Maccheroni/Farfalle/Lasagne Platten



DE-ÖKO-006

Bei Fragen erreichen Sie uns unter folgender
Tel. 05961/5035101

Zusatzstoffe: 1) Farbstoff, 2) Konservierungsstoff, 3) Antioxidansmittel, 4) Geschmacksverstärker, 5) geschwefelt 6) geschwärzt, 7) Süßstoff, 8) enthält eine Phenylalaninquelle, 9) Phosphat, 10) konserviert mit Thiabendazol

Allergene: a glutenhaltige Getreide a1 Weizen a2 Roggen a3 Gerste a4 Hafer a5 Dinkel b Krebstiere c Ei d Fisch e Erdnüsse f Soja g Milch h Schalenfrüchte h1 Haselnuss h2 Mandeln h3 Cashewnuss h4 Walnuss h5 Macadamianuss h6 Paranuss h7 Pekannuss h8 Pistazie i Sellerie j Senf k Sesam l Lupinen m Schwefeldioxid/Sulfite n Weichtiere

Technologisch unvermeidbare Spuren der genannten Zusatzstoffe/Allergene können nicht ausgeschlossen werden

Änderungen vorbehalten