



Speisekarte



Ganztagesbetreuung Altbach
vom 16.10.2017 bis 22.10.2017

Tag	Menü 1	Menü 2
Montag 16.10.2017	Rindergulasch mit Gemüse (d) (Champignon, Karotten, Sellerie, Lauch) dazu Hörnchennudeln (w1,e) Frisches Obst	Gedünsteter Blumenkohl mit Tomatenwürfel, dazu Kartoffeln (l), Käsesoße (2,1,w1,l) Frisches Obst
Dienstag 17.10.2017	Putensteak (w1) mit milder Currysoße (l,w1) dazu Bandnudeln (e, w1) und Blattsalat Erdbeerjoghurt (l)	Gebratener Reis (e,h) mit Wokgemüse (2,h,v) Erdbeerjoghurt (l)
Mittwoch 18.10.2017	Lasagne mit Rinderhackfleisch (w1,l,e) dazu Blattsalat Schokoladenpudding (l)	Omelett (e,l) mit Rahmspinat (1,w1,h,l) und Salzkartoffeln (1,h) Schokoladenpudding (l) Gemüsecremesuppe (l)
Donnerstag 19.10.2017	Hähnchenbrust mit Soße, Erbsen-Möhren-Gemüse und Kartoffeln Aprikosenjoghurt (l)	Tiroler Apfelstrudel (w1,l) mit Vanillesoße (1,l) Aprikosenjoghurt (l)
Freitag 20.10.2017	Gebackenes Seelachsfilet (f,w1) mit Remouladen- soße (1,5,w1,e) dazu Kartoffel - Gurkensalat (2,1,p) Waldbeerenjoghurt (l)	Penne (w1) mit Gemüsebolognese (w1,d) und Reibekäse (2,1,l) dazu Blattsalat Waldbeerenjoghurt (l)
Samstag 21.10.2017		
Sonntag 22.10.2017		

Zusatzstoffe: 1=mit Farbstoffe, 2= mit Konservierungsstoffe, 3= mit Antioxidationsmittel, 4= mit Geschmacksverstärker, 5= mit Süßungsmittel, 6= enthält eine Phenylalaninquelle, 7 = mit Phosphat, 8= gewachst, 9= geschwärzt, 10 = geschwefelt, 25= mit ein Zuckerart/Süßungsmittel(n), 26= kann bei übermäßigen Verzehr abführend wirken, 27= unter Schutzatmosphäre verpackt, 36= gentechnisch verändert, 42= kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen

Allergene: b= enth. Lupinen, c= enth. Sesam, d= enth. Sellerie, e= enth. Ei, f= enth. Fisch, h= enth. Soja, k= enth. Krebstiere, l= enth. Milch einschl. Laktose, m= enth. Weichtiere, n1= enth. Mandeln, n2= ent. Haselnüsse, n3= enth. Walnüsse, n4= ent. Cashew-Kerne, n5= ent. Pecanüsse, n6= enth. Paranüsse, n7= enth. Pistazien, n8= enth. Macadamianüsse, n9= enth. Queenslandnüsse, p= enth. Senf, v= enth. Erdnüsse, x= enth. Schwefeldioxid/Sulfite, w1= enth. Weizen, w2= enth. Roggen, w3= enth. Gerste, w4= enth. Hafer, w5= enth. Dinkel, w6= enth. Kamut, w7= ent. Hybridstämme

Alle unsere Salatsoßen werden auf Grundlage von Essig und Öl hergestellt und enthalten folgende Allergene und Zusatzstoffe: p

S= Schweinefleisch, R= Rindfleisch, G= Geflügel