



Speisekarte



Ganztagesbetreuung Altbach
vom 23.10.2017 bis 29.10.2017

Tag	Menü 1	Menü 2
Montag 23.10.2017	Bratwurstschnecke (G,3,2) mit Soße dazu Rahmgemüse (w1,l) und Kartoffelpüree (l) Miniamerikaner (w1,l,e)	Nudelauflauf mit Mozzarella (w1,e,d,l) dazu Tomatensoße (w1,d) und Blattsalat Miniamerikaner (w1,l,e)
Dienstag 24.10.2017	Spaghetti (w1,e) Bolognese (R,d) mit geriebenem Käse (2,1,l) dazu Gurkensalat (l,p) Bananenjoghurt (l)	Couscouspfanne (w1) mit Zucchini, Auberginen, Paprika und Zwiebeln dazu Joghurt-Minz-Dipp (l) und Gurkensalat (l,p) Bananenjoghurt (l)
Mittwoch 25.10.2017	Paniertes Putenschnitzel (w1) mit Kartoffelsalat (2,1) und Blattsalat Frisches Obst	Karottencremesuppe (l,d) Dampfnudel (w1,e,l) mit Vanillesoße (1,l) und Zimt und Zucker Frisches Obst
Donnerstag 26.10.2017	Putengulasch mit Spirellinudeln (w1) dazu Blattsalat Kirschjoghurt (l)	Gemüseschnitzel (w1,w4) mit Kräutersoße (w1,l) dazu Reis (1,h) und Blattsalat Kirschjoghurt (l)
Freitag 27.10.2017	Maultaschen (S,w1,e) in der Brühe dazu Kartoffelsalat (2,1) und Blattsalat Frisches Obst	Champignonragout (1,l,w1) dazu Spätzle (w1,e) und Blattsalat Frisches Obst
Samstag 28.10.2017		
Sonntag 29.10.2017		

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