



Speisekarte



Ganztagesbetreuung Altbach
vom 13.11.2017 bis 19.11.2017

Tag	Menü 1	Menü 2
Montag 13.11.2017	Mit Käse (l) überbackenes Kebabfleisch (G) dazu Dip (25,l), Reis (1,h) und Blattsalat Pfirsichkompott	Vegetarisch gefüllte Paprika (w1,e,h,d,p) mit Tomatensoße (w1) dazu Curryreis (l) Pfirsichkompott
Dienstag 14.11.2017	Würstchengulasch (G,2,7) mit Maccaroni (e,w1) und Blattsalat Apfelmus (3)	Tomatencremesuppe (w1,l,d) Pfannkuchen natur (w1,e,l) mit Vanillesoße (1,l) Apfelmus (3)
Mittwoch 15.11.2017	Köfte (Frikadelle türkische Art) (R,w1) mit Soße dazu Kartoffelpüree (l) Mangojoghurt (6,l)	Spaghetti (w1,e) mit Spinat- Frischkäsesoße (w1,l) dazu Blattsalat Mangojoghurt (6,l)
Donnerstag 16.11.2017	Ravioli mit Fleischfüllung (G,R,w1,e) dazu Tomatensoße (d) und Gurkensalat (p) Stracciatellajoghurt (l)	Tag der Schulverpflegung Buntes Ofengemüse mit Feta (l) dazu Vollkornbrötchen (w1,w2,w3,w4,w5,h,c) Stracciatellajoghurt (l) 
Freitag 17.11.2017	Gebackenes Seelachsfilet (f,w1,l,e) mit Paprika- soße (w1,l,d) Salzkartoffeln (1,h) und Blattsalat Frisches Obst	Kartoffeltaschen (l) mit Kräutersoße (d,w1,l) dazu Blattsalat Frisches Obst
Samstag 18.11.2017		
Sonntag 19.11.2017		

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