

MENÜ-SPEISEPLAN

26. KW vom 24.06.2019 bis 30.06.2019



Speiseplan für unsere Einzelkunden

ALLE SPEISEN WERDEN VON MONTAG
BIS SONNTAG FRISCH IN UNSERER
KÜCHE ZUBEREITET

Senden Sie Ihre Bestellung direkt an die für Sie zuständige Küche.

Wochentag	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Kaltmenü	Salatecke von Montag - Freitag
Montag 24.06.2019	Hefeklöße ^{A, A1, B, C} mit Erdbeersoße ¹ , Obst	Brokkolicremesuppe ^{1, A, A1, C} mit * Hinterkochschinkenwürfeln ^{4, 5, 6} , Obst	Putenschlemmerpfanne ^{1, A, A1, C, D} mit Reis ^C , Obst	Salami-Käse-Baguette mit Gurke und Tomate ^{1, 2, 4, 5, A, A1, B, C, E}	S1: Bunter Salat ^B S2: Fitnesssalat (Kochschinken ^{4, 5, 6} , Käse ^C , Ei ^B) S3: Salat mit Thunfisch ^{B, F}
Dienstag 25.06.2019	Asiat. Glasnudeleintopf mit Geflügelfleisch ^O , dazu Brot ^{A, A1, A2, C}	Ei ^B in Senfsoße ^{1, A, A1, C, E *} mit Kartoffeln, dazu Rote Beete ²	Schweinebraten ^{D, E} mit Soße ^{1, A, A1, D, E} , Mischgemüse ^{1, A, A1} und Kartoffeln	Bagel mit Thunfisch-Frischkäsecreme und Zwiebeln ^{A, A1, C, F}	alle Salate mit Dressing ^{B, C, E} * geeignet für leichte Vollkost
Mittwoch 26.06.2019	Möhrensuppe ^{1, A, A1 *} mit Rindfleisch, Pfirsichkompott	Nudeln ^{A, A1} mit Tomatensoße und Jagdwurstwürfeln ^{4, 5, 6, A, A1, E} , Pfirsichkompott	Gemüseschnitzel ^{A, A1, A5, D} mit Käsesahnesoße ^{A, A1, C} und Kartoffeln, Pfirsichkompott	Chopskasalat ^{C, E} , dazu Mischbrot ^{A, A1, A2, C}	= vegetarisches Essen
Donnerstag 27.06.2019	Vollkornnudeln ^{A, A1} mit Brokkoli-Sahnesoße ^{A, A1, C} , Grießpudding ^{A, A1, C}	Spargelragout mit Fleisch- * klößchen ^{A, A1, B, C} und Kartoffeln, Grießpudding ^{A, A1, C}	Hähnchenbrust mit Soße ^{1, A, A1} , Maisgemüse ^C und Kartoffeln, Grießpudding ^{A, A1, C}	Wrap mit Gemüse und Hähnchenbrust ^{1, 2, 5, A, A1, B, C, E}	= Gericht enthält Schweinefleisch
Freitag 28.06.2019	Vegetarische Klöße ^{A, A1, B, D, O} mit Kapernsoße ^{1, A, A1, C} und Kartoffeln, dazu Rohkost ^{4, 5}	Bauerngulasch vom Schwein ^{1, 4, 5, 6, A, A1, E} mit Kartoffelbrei ^{5, C} , dazu Rohkost ^{4, 5}	Fischburger ^{A, A1, C, F} mit Butter- * Zitronensoße ^{A, A1, C} und Kartoffeln, dazu Rohkost ^{4, 5}	Schnitzelbrötchen ^{1, A, A1, C, E}	
Samstag 29.06.2019		Weißer Bohneneintopf ^{A, A1, D} mit Schweinefleisch, Obst	Ei-Patty ^{B, C, D} auf * Spinatsoße ^{1, 5, A, A1, C} mit Kartoffeln, Obst	Bestellen Sie bitte bis Mittwoch für die folgende Woche.	<p>Lebensmittelsicherheit regelmäßig überprüft durch die Hochschule Anhalt</p>
Sonntag 30.06.2019		Paprika-Sahne-Schnitzel ^{1, A, A1, C} mit Kartoffeln, Dessert ^{1, A, A1, C}	Wickelbraten ^{4, 5, 7, D, E, S} mit * Soße ^{1, A, A1, D, E} , Familiengemüse ^C und Kartoffeln, Dessert ^{1, A, A1, C}	Korrekturen für den aktuellen Tag bitte per Telefon bis 7.30 Uhr!	

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe:		Kennzeichnungspflichtige Allergene:									
1 = mit Farbstoff	5 = mit Antioxidationsmittel	A = enth. Gluten	A4 = enth. Gerste	C = enth. Milch einschl. Laktose	G = enth. Schalenfrüchte	G4 = enth. Mandeln	G8 = enth. Walnuss	P = enth. Krebstiere			
2 = mit Süßungsmittel	6 = mit Phosphat	A1 = enth. Weizen	A5 = enth. Dinkel	D = enth. Sellerie	G1 = enth. Cashewnuss	G5 = enth. Paranuss	K = enth. Erdnüsse	S = enth. Schwefeloxid / Sulfite			
3 = mit Geschmacksverstärker	7 = geschwefelt	A2 = enth. Roggen	A6 = enth. Kamut	E = enth. Senf	G2 = enth. Haselnuss	G6 = enth. Pekanuss	M = enth. Sesam	T = enth. Lupine			
4 = mit Konservierungsstoff	8 = gewachst	A3 = enth. Hafer	B = enth. Ei	F = enth. Fisch	G3 = enth. Macadamianuss	G7 = enth. Pistazie	O = enth. Soja	U = enth. Weichtiere			

Trotz einer sehr genauen Be- und Verarbeitung können Kreuzkontaminationen nicht ausgeschlossen werden.
Dadurch können Spuren von anderen Allergenen in den Produkten enthalten sein.

Bestellung:

	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Kaltmenü	Salat 1	Salat 2	Salat 3
Montag							
Dienstag							
Mittwoch							
Donnerstag							
Freitag							
Samstag							
Sonntag							

Bestellung für KW 26
Vom 24.06.2019 bis 30.06.2019

Name, Anschrift:

Datum, Unterschrift