

MUSTERPLAN für Essen heiß auf Porzellan

	VOLLKOST (VK)	SCHONKOST/DIABETIKER (SK/D)	VEGETARISCH (Veg)
		3 BE (+ 1 BE Dessert)	
M O	Tomatencremesuppe (A1, G) Kassler Kambraten (2,3) auf Schupfnudel-Sauerkrautpfanne (A1,C,3,9) mit frischem Paprika Vanillecreme mit Erdbeermark (9,G)	Tomatencremesuppe (A1, G) Geflügelragout "Marengo" (A1, G, I) mit Butterreis (G) und Kaisergemüse (G) Vanillecreme mit Erdbeermark (9,G)	Tomatencremesuppe (A1, G) Kräuterquark (9,G) mit Frühlingszwiebeln dazu Folien- kartoffeln (G) und Salat der Saison (9) Vanillecreme mit Erdbeermark (9,G)
D I	Bündner Suppe(3,A1,G) Gegrilltes Tilapia- Fischfilet (A1, D) auf Ratatouille (A1) dazu Kräuterreis (G) Himbeerjoghurt (9, G)	Bündner Suppe (3,A1,G) Schweinegeschnetzeltes in leichter Käsesoße (1, 2, A1, G), Pfiffelnudeln (A1, C) und Blattsalate der Saison (9) Himbeerjoghurt (9, G)	Bündner Suppe (3,A1,G) Hausgemachte Semmelknödel (A1, C) auf gedünstem Blattspinat (A1, G) dazu Parmesankäse (2, C, G) Himbeerjoghurt (9, G)
M I	Brühe mit Reiseinlage (I) Schnitzel von der Pute (A1) mediterrane Sauce (1,6,A1,C,G), Pesto- Maccaroni (2,A1,C,G,H), Balkangemüse(G) Moccacreme (9,G)	Brühe mit Reiseinlage (I) Rinderbraten "Esterhazy"(A1,G,I) mit feinen Gemüsestreifen Salzkartoffeln (G) und Salat (9) Moccacreme (9,G)	Brühe mit Reiseinlage (I9) Süße Eierpfannkuchen (A1,C,G) mit Zimt - Zucker dazu Zwetschgenkompott (3,9) Moccacreme (9,G)
D O	Eierflockensuppe (C) Gekochtes Rindfleisch mit Meerrettich- sauce (3,5,A1,G,N) dazu Bandnudeln (A1,C) und Preiselbeeren (2) Zitronenquark (9,G)	Eierflockensuppe (C) Hackfleisch Bolognaise (A1,G,I) auf Spaghetti (A1) mit Parmesan- käse (2,C,G), Blumenkohlsalat (9,G) Zitronenquark (9,G)	Eierflockensuppe (C) Spaghetti (A1) mit Tomatensauce(A1) und frischem Ruccola und Feta (G) dazu Bauernsalat (1,6,9,G) Zitronenquark (9,G)
F R	Pastinakencremesuppe (A1,G) Heringsfilet "Hausfrauen Art" (2,3,4,9a,C,D,G,I) mit Salzkartoffeln (3,G) Orangen-Maracujacreme (9,G)	Pastinakencremesuppe (A1,G) Gedünstetes Seelachsfilet (D) "Tessiner Art" (A1,D,G) Dillkartoffeln (3,G) ,Broccoliröschen(G) Orangen-Maracujacreme (9,G)	Pastinakencremesuppe (A1,G) Germknödel mit Pflaumenfüllung(A1,G) dazu Mohn und Vanillesauce (9,G) Orangen-Maracujacreme (9,G)
S A	Perlgraupensuppe (A3,I) Putengeschnetzeltes in Rahmsauce(A1,G) dazu Gemüsereis(G,I) und Karotten-Zucchinirohkost (9) Banane (7)	Perlgraupensuppe (A3,I) Königsberger Klopse (A1,C,I) mit Kapernsauce (A1,G), Kartoffelpüree (G) und buntes Mischgemüse (G,I) Apfel (7)	Perlgraupensuppe (A3,I) Canneloni "Pomodoro"(A1,C,G) an fruchtiger Tomatensoße (A1,G) Käse überb.(1,2,G) und Eisbergsalat Banane (7)
S O	Brühe mit Grießklößchen (A1,C,I) Gefüllte Rinderroulade "Hausfrauen Art"(2,3,8,9,A1,G,J,O) Kartoffelklöße(2,3,5,N),Apfel-Blaukraut(3) Schokopudding mit Sahne (9a,10,A1,G)	Brühe mit Grießklößchen (A1,C,I) Kalbsbraten an Champignons.(A1,G) mit Butterspätzle (A1,C,G,) und Karotten-Zucchini Salat (9) Schokopudding mit Sahne (9a,10,A1,G)	Brühe mit Grießklößchen (A1,C,I) Kürbisstrudel (A1,C,G,H1,F,I) auf Käsesauce (A1,G) dazu Karotten-Apfelrohkostsalat (9) Schokopudding mit Sahne (9a,10,A1,G)

Zusatzstoffe

- 1= Farbstoff
- 2= mit Konservierungsstoffen
- 3= mit Antioxidationsmitteln
- 4=Geschmacksverstärker
- 5= geschwefelt
- 6= geschwärzt
- 7= gewachst
- 8= mit Phosphat
- 9= Süßungsmittel
- 10= mit einer Zuckerart und Süßungsmittel
- 11= koffeinhaltig

Allergenkennzeichnung

- A = Glutenhaltiges Getreide
- A1= Weizen; A2 = Roggen
- A3 = Gerste; A4 = Hafer
- A5 = Dinkel; A6 = Kamut
- B = Krebstiere- und erzeugnisse
- C = Eier- und erzeugnisse
- D = Fisch - und erzeugnisse
- E = Erdnüsse- und erzeugnisse
- F = Soja- und erzeugnisse
- G = Milch- und erzeugnisse
- H = Schalenfrüchte- und erzeugnisse
- H1 = Mandeln; H2 = Haselnüsse
- H3 = Walnüsse; H4 = Kaschunüsse
- H5 = Pecannüsse; H6 = Paranüsse
- H7 = Pistazien; H8 = Macadamianüsse
- H9 = Queenslandnüsse
- I = Sellerie- und erzeugnisse
- J = Senf- und erzeugnisse
- K = Sesamsamen- und erzeugnisse
- L = Lupine- und erzeugnisse
- M = Weichtiere
- N = Schwefeldioxid und Sulfid
- O = enthält Alkohol

Bürozeiten:

Mo - Do 08:00 - 16:00 Uhr; Fr von 08:00 - 14:00 Uhr
Tel. 0931/4505-241
An WE/FT ist unser Büro nicht besetzt! Ausschließlich für wichtige Mitteilungen haben wir eine Bereitschaft eingerichtet. Sa/So/FT von 10:30 bis 13:00 Uhr unter 0170 76 62 418 hier sind Ab-, An- und Umbestellungen leider nicht möglich!