






















	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	<p>Angelehnt an das israelische Nationalgericht "Shakshuka" Pfannengericht mit Tomate, Knoblauch, Paprika, Pepperoni und Ei (2/3/c) dazu Fladenbrot aus dem Ofen (a/a1/a7/g) dazu Kräutermischung</p> 	<p>Aus der Schweiz: Käsespätzle (a/a7/c/g) mit Röstzwiebeln (a/a7) und Kressesoße (a/a1/a7/g)</p> 	<p>Angelehnt an das türkische "Djuvec" vegetarische Variante des Pfannengerichtes mit Paprika, Sellerie Erbsen, Tomate, Curry und Reis Reis (i) dazu Koriander-Joghurt-Dip (3/g) und Pide-Brot (a/a1/a7/g'/h'/h1'/h2'/h3'/h4'/h5'/h6'/h7'/h8'/l')</p> 	<p>Kaiserschmarrn mit Mohn (a/a1/a7/c/g) dazu Vanillesoße (g) und Pflaumensoße mit Orangenaroma (l')</p> 	<p>Angelehnt an das ägyptische "Koshari" mit Nudeln, Reis, Linsen, Kichererbsen und Tomate (3/5/a/a1/a7/l) dazu Joghurt-Sauerrahm-Minz Dip (3/g)</p> 
	<p>Obst</p> <p>BE 5 340 Kcal / 1425KJ / 8 Fett / 47 KH / 15 Eiweiß</p>	<p>Fereni-Persische Reiscreme mit Zimt und Zucker (g)</p> <p>BE 11 1035 Kcal / 4337KJ / 51 Fett / 105 KH / 37 Eiweiß</p>	<p>Kokos-Quark-Dessert mit Pfirsichwürfeln und Honig (g)</p> <p>BE 8 459 Kcal / 1935KJ / 10 Fett / 76 KH / 14 Eiweiß</p>	<p>Obstsalat mit Granatapfelkernen und Honig</p> <p>BE 11 841 Kcal / 3529KJ / 35 Fett / 108 KH / 22 Eiweiß</p>	<p>Skyr mit Limette und Mandarine (3/g)</p> <p>BE 8 590 Kcal / 2480KJ / 16 Fett / 82 KH / 23 Eiweiß</p>
Menü 2	<p>Angelehnt an den kubanischen Rindfleischintopf "Ropa Veja" mit Rindfleisch, Oliven, Sellerie, Paprika und Tomate (6/i) dazu Knoblauchbaguette (a/a1/a7/g'/h'/h1'/h2'/h3'/h4'/h5'/h6'/h7'/h8'/k')</p> 	<p>Angelehnt an das persische "Fesenjan" Hähnchenfleisch in süß würziger Granatapfel Honig Soße (1/2) dazu gelber Reis mit Karotte</p> 	<p>"Südafrikanischer Auflauf" mit Rinder- und Lammhackfleisch mit Süßkartoffel, Kürbis, Tomatenwürfel mit Aprikose verfeinert mit Curry fein gewürzt (3/c/g) dazu Kräutermischung</p> 	<p>Angelehnt an das polnische "Bigosch" mit Kasselerwürfeln, Schweine- und Rindfleisch, Krakauern, Sauerkraut und Weißkraut (2/3/9) dazu Saure Sahne mit Kräutern (g) und Graubrot (a/a1/a2/a7/k')</p>  	<p>Angelehnt an das isländische "Plokkfiskur" Kartoffel-Fischpüree aus Seelachs und Kabeljau mit Zwiebeln und Dickmilch verfeinert (5/a/a1/a7/d/g/l) dazu Tomatensoße und Dickmilch-Knoblauch-Kräuter-Dip (c/d/g/j)</p> 
	<p>Obst</p> <p>BE 4 364 Kcal / 1524KJ / 12 Fett / 35 KH / 24 Eiweiß</p>	<p>Fereni-Persische Reiscreme mit Zimt und Zucker (g)</p> <p>BE 10 667 Kcal / 2819KJ / 10 Fett / 97 KH / 45 Eiweiß</p>	<p>Kokos-Quark-Dessert mit Pfirsichwürfeln und Honig (g)</p> <p>BE 5 598 Kcal / 2499KJ / 37 Fett / 39 KH / 26 Eiweiß</p>	<p>Obstsalat mit Granatapfelkernen und Honig</p> <p>BE 5 584 Kcal / 2440KJ / 30 Fett / 33 KH / 40 Eiweiß</p>	<p>Skyr mit Limette und Mandarine (3/g)</p> <p>BE 8 725 Kcal / 3044KJ / 26 Fett / 85 KH / 36 Eiweiß</p>

Wir können nicht ausschließen, dass es zu Kreuzkontaminationen mit unten stehenden Stoffen/Lebensmitteln kommt:

Änderungen vorbehalten!

1 mit Farbstoff, 2 konserviert, 3 mit Antioxidationsmittel, 5 geschwefelt, 6 geschwärzt, 9 mit Phosphat, a mit glutenhaltigem Getreide\*, a1 mit Weizen\*, a2 mit Roggen\*, a7 mit Hybridstämme\*, c mit Eiern\*, d mit Fisch\*, g mit Milch (einschl. Laktose)\*, h mit Schalenfrüchten, h1 mit Mandeln, h2 mit Haselnüssen, h3 mit Walnüssen, h4 mit Cashewnüssen, h5 mit Pekanüssen, h6 mit Paranüssen, h7 mit Pistazien, h8 Macadamianüsse/Queenslandnüsse, i mit Sellerie\*, j mit Senf\*, k mit Sesam\*, l mit Schwefeldioxid und Sulfiten ( ' = Allergene können in Spuren enthalten sein)

# Speisekarte vom 12.07.2021 - 16.07.2021 GV

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Vegetarisches Schnitzel (a/a1/c/f/g'/h'/h1'/h2'/h3'/h4'/h5'/h6'/h7'/h8'/i'/j'/k') mit buntem Rahmgemüse (a/a1/a7/g) und Petersilienkartoffeln (5/l) 	Tortelliniauflau mit Karotten und Schmand verfeinert (a/a1/a7/c/f'/g/i) dazu Tomaten-Basilikum-Soße 	Gebratener Eierreis mit Zucchini, Karotte, Mais und Lauch (c) dazu Soja-Honig-Koriander-Soße und Röstzwiebeln (a/a1) 	Pasta (a/a1/a7/c'/f') mit hausgemachtem Kürbiskern-Kräuter-Pesto (2/a'/a1'/a2'/a3'/a4'/c/f'/g/j'/k') dazu Parmesan (g) 	2 Gekochte Eier (2/3/c/g/j) mit Petersilien-Kartoffeln 
	Obst	Erdbeeryoghurt (g)	Frisches Obst der Saison	Joghurt mit Beeren (g)	Schokoladenpudding (g)
	BE 8 653 Kcal / 2738KJ / 24 Fett / 84 KH / 24 Eiweiß	BE 6 502 Kcal / 2109KJ / 18 Fett / 58 KH / 23 Eiweiß	BE 7 550 Kcal / 2307KJ / 20 Fett / 73 KH / 16 Eiweiß	BE 5 702 Kcal / 2935KJ / 43 Fett / 46 KH / 31 Eiweiß	BE 5 480 Kcal / 2006KJ / 22 Fett / 45 KH / 22 Eiweiß
Menü 2	Bunter Linseneintopf mit Sellerie, Lauch, Erbsen, Karotten und Kartoffeln (i) Wiener Würstchen (1/2/3/a'/a2'/a3'/a4'/a7'/c'/f'/g'/h'/h7'/i'/j') dazu ein Brötchen (3/a/a1/a2/a3/a7/c'/f/g/h'/k') 	Mitarbeiterwunsch: Boulette von Schwein und Rind (a/a1/a7/c/j) mit Erbsen Möhregemüse dazu Kartoffeln und Bratensoße (a/a1/a7) 	6 Cevapcici (a/a7/c/j) mit Weißkrautsalat (3/5/l) dazu Tomatenreis an einer Paprikasoße (g) 	Mitarbeiterwunsch: Hähnchenbrust Cordon bleu (2/a/a1/a7/g) mit Kräuter Möhren (a/a1/a7/g) dazu Spätzle (a/a1/a7/c) und Bratensoße (a/a1/a7) 	Pasta (a/a1/a7/c'/f') in Lachs Sahnesoße mit Cocktailltomaten und Blattspinatstreifen (a/a1/a7/d/g) 
	Obst	Erdbeeryoghurt (g)	Frisches Obst der Saison	Joghurt mit Beeren (g)	Schokoladenpudding (g)
	BE 8 592 Kcal / 2484KJ / 14 Fett / 79 KH / 29 Eiweiß	BE 8 739 Kcal / 3085KJ / 36 Fett / 79 KH / 22 Eiweiß	BE 9 989 Kcal / 4126KJ / 51 Fett / 96 KH / 29 Eiweiß	BE 11 1084 Kcal / 4556KJ / 41 Fett / 126 KH / 49 Eiweiß	BE 7 564 Kcal / 2367KJ / 21 Fett / 68 KH / 24 Eiweiß

Wir können nicht ausschließen, dass es zu Kreuzkontaminationen mit unten stehenden Stoffen/Lebensmitteln kommt:

Änderungen vorbehalten!

1 mit Farbstoff, 2 konserviert, 3 mit Antioxidationsmittel, 5 geschwefelt, a mit glutenhaltigem Getreide\*, a1 mit Weizen\*, a2 mit Roggen\*, a3 mit Gerste\*, a4 mit Hafer\*, a7 mit Hybridstämme\*, c mit Eiern\*, d mit Fisch\*, f mit Sojabohnen\*, g mit Milch (einschl. Laktose)\*, h mit Schalenfrüchten, h1 mit Mandeln, h2 mit Haselnüssen, h3 mit Walnüssen, h4 mit Cashewnüssen, h5 mit Pekanüssen, h6 mit Paranüssen, h7 mit Pistazien, h8 Macadamianüsse/Queenslandnüsse, i mit Sellerie\*, j mit Senf\*, k mit Sesam\*, l mit Schwefeldioxid und Sulfiten  
( ' = Allergene können in Spuren enthalten sein)

\*Bio-Zutaten aus ökologisch-biologischem Anbau (DE-ÖKO-006)

\*und Erzeugnissen daraus

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Menü 1</b>	Tomatensuppe mit Vollkornbrot (a/a1/a2/a3/a5/a7/k')  	Vegetarisches Moussaka aus Kartoffeln, Aubergine, Zucchini, Tomate und Paprika mit Käse überbacken (g)  	Chilli sin Carne mit Soja Hack, bunten Paprikastreifen, Kartoffelwürfeln, Kidneybohnen, Tomatenwürfeln und Mais (f) Vollkornreis  	Rote und schwarze Linsen mit Karotten und Mango mit Kokosmilch (a'/a1'/a2'/a3'/a4'/a5'/a6'/f'/h'/h1'/h2 '/h3'/h4'/h5'/h6'/h7'/h8'/k') dazu Mango Joghurt Dip, (g) und Bulgur (a/a1/a7)  	Pasta (a/a1/a7/c'/f') dazu Paprika- Rahm-Soße mit Blattspinatstreifen (g) und geriebenem Käse (g)  
	BE 5 334 Kcal / 1401KJ / 8 Fett / 49 KH / 12 Eiweiß	BE 4 456 Kcal / 1901KJ / 23 Fett / 40 KH / 19 Eiweiß	BE 12 546 Kcal / 2302KJ / 2 Fett / 102 KH / 24 Eiweiß	BE 9 889 Kcal / 3694KJ / 39 Fett / 101 KH / 26 Eiweiß	BE 5 477 Kcal / 1999KJ / 18 Fett / 58 KH / 17 Eiweiß
<b>Menü 2</b>	Mitarbeiterwunsch: Deftiger Erbseneintopf (i) mit Bockwurst (2/3/9) und Brötchen (3/a/a1/a2/a3/a7/c'/f'/g'/h'/k')  	Rinder-Rahm-Gulasch mit zweifarben Karotten (a/a1/a7/g) und Kräuter- Spätzle (a/a1/a7/c)  	Mitarbeiterwunsch: Currywurst (a'/a2'/a3'/a4'/a7'/c'/f'/g'/h'/h7'/i'/j') mit gebackenen Kartoffelspalten (a/a1/a2'/a3'/c'/g') hausgemachtem Weißkrautsalat mit Paprika und Creme Fraiche (3/5/g/l) dazu Curryketchup (3/8)  	Im Ofen gebackener Schweinebraten mit Bayrisch Kraut, (2/3/a'/a2'/a3'/a4'/a7'/c'/f'/g'/h'/h7'/i '/j'/l') zwei Semmelknödeln (a/a1/a2/a4/a5/a7/c/g) und Bratensoße (a/a1/a7)  	Neues aus der Küche: Paniertes Seelachsfilet "Cordon Bleu" (2/3/9/a/a1/a7/d/j) mit Ratatouille- Gemüse und Rosmarinkartoffeln  
	BE 12 974 Kcal / 4088KJ / 27 Fett / 125 KH / 52 Eiweiß	BE 9 672 Kcal / 2835KJ / 13 Fett / 99 KH / 35 Eiweiß	BE 9 850 Kcal / 3544KJ / 52 Fett / 71 KH / 20 Eiweiß	BE 9 964 Kcal / 4033KJ / 46 Fett / 95 KH / 39 Eiweiß	BE 6 605 Kcal / 2537KJ / 24 Fett / 65 KH / 30 Eiweiß

Wir können nicht ausschließen, dass es zu Kreuzkontaminationen mit unten stehenden Stoffen/Lebensmitteln kommt:

Änderungen vorbehalten!











1 mit Farbstoff, 2 konserviert, 3 mit Antioxidationsmittel, 5 geschwefelt, 8 mit Süßungsmittel, 9 mit Phosphat, a mit glutenhaltigem Getreide\*, a1 mit Weizen\*, a2 mit Roggen\*, a3 mit Gerste\*, a4 mit Hafer\*, a5 mit Dinkel\*, a6 mit Khorasan-Weizen (Kamut)\*, a7 mit Hybridstämme\*, c mit Eiern\*, d mit Fisch\*, f mit Sojabohnen\*, g mit Milch (einschl. Laktose)\*, h mit Schalenfrüchten, h1 mit Mandeln, h2 mit Haselnüssen, h3 mit Walnüssen, h4 mit Cashewnüssen, h5 mit Pekannüssen, h6 mit Paranüssen, h7 mit Pistazien, h8 Macadamianüsse/Queenslandnüsse, i mit Sellerie\*, j mit Senf\*, k mit Sesam\*, l mit Schwefeldioxid und Sulfiten

(' = Allergene können in Spuren enthalten sein)

\*Bio-Zutaten aus ökologisch-biologischem Anbau (DE-ÖKO-006)

\*und Erzeugnissen daraus

# Speisekarte vom 26.07.2021 - 30.07.2021 GV

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Menü 1</b>	<p>Neues aus der Küche:Kartoffel Gnocchi (c) mit hausgemachtem Bärlauchpesto aus Sonnenblumenkernen (2/c/g) und Parmesan (g)</p> 	<p>Pasta (a/a1/a7/c'/f') mit Spinatsoße (g) und geriebenem Mozzarella (g)</p> 	<p>Langkornreis mit Gemüseragout mit Süßkartoffel,zweierlei Karotten,grünen Bohnen und Tomate mit Kokosmilch,Zitronengras und Curry verfeinert</p> 	<p>Käsespätzle (a/a7/c/g) mit Röstzwiebeln (a/a1) und Kressesoße (a/a1/a7/g)</p> 	<p>Milchreis (g) mit Erdbeer-Rhabarber-Soße (l') dazu Zimt und Zucker</p> 
	<p>Obst</p> <p>BE 9</p> <p>954 Kcal / 3987KJ / 52 Fett / 91 KH /25 Eiweiß</p>	<p>Vanille Quark Birne (g)</p> <p>BE 4</p> <p>361 Kcal / 1520KJ / 10 Fett / 47 KH /20 Eiweiß</p>	<p>Neues aus der Küche:Panna Cotta mit Lavendelblüten (g)</p> <p>BE 7</p> <p>489 Kcal / 2055KJ / 18 Fett / 69 KH /10 Eiweiß</p>	<p>Vanille Buttermilch Kirsch Dessert (g)</p> <p>BE 9</p> <p>1035 Kcal / 4337KJ / 51 Fett / 105 KH /37 Eiweiß</p>	<p>Apfelkompott (3)</p> <p>BE 12</p> <p>651 Kcal / 2749KJ / 7 Fett / 125 KH /19 Eiweiß</p>
<b>Menü 2</b>	<p>Deftige Soljanka mit Kasselerwürfel,Jagdwurst, Gurkenschnitzel und Paprika (1/2/3/5/8/9/a'/a2'/a3'/a4'/a7'/c'/f'/g'/h'/h7'/i'/j'/l) dazu Saure Sahne (g)</p> 	<p>Im Ofen gebackenes Hähnchenbrustfilet mit Honig und Orange mariniert dazu Paprika-Zucchini-Tomaten-Ragout und Langkornreis</p> 	<p>Köttbullar (a/a1/a7/c/i/j) mit grünen Bohnen, Kartoffelpüree (g) und Preiselbeer-Topping</p> 	<p>Mitarbeiterwunsch:Hausgemachter Hackbraten von Schwein und Rind (3/a/a1/a7/c/j) mit Mischgemüse aus Erbse,Mais und Karotte (g) dazu Petersilien Dampfkartoffeln (5/l) und Bratensoße (a/a1/a7)</p> 	<p>Dillhappen vom Matjes (c/d/g/j) mit Salzkartoffeln</p> 
	<p>Obst</p> <p>BE 11</p> <p>3807 Kcal / 15738KJ / 313 Fett / 124 KH /118 Eiweiß</p>	<p>Vanille Quark Birne (g)</p> <p>BE 6</p> <p>458 Kcal / 1937KJ / 4 Fett / 70 KH /33 Eiweiß</p>	<p>Neues aus der Küche:Panna Cotta mit Lavendelblüten (g)</p> <p>BE 5</p> <p>565 Kcal / 2354KJ / 30 Fett / 44 KH /27 Eiweiß</p>	<p>Vanille Buttermilch Kirsch Dessert (g)</p> <p>BE 10</p> <p>1252 Kcal / 5235KJ / 64 Fett / 110 KH /53 Eiweiß</p>	<p>Apfelkompott (3)</p> <p>BE 6</p> <p>549 Kcal / 2283KJ / 32 Fett / 49 KH /14 Eiweiß</p>

**Wir können nicht ausschließen, dass es zu Kreuzkontaminationen mit unten stehenden Stoffen/Lebensmitteln kommt:**

**Änderungen vorbehalten!**

1 mit Farbstoff, 2 konserviert, 3 mit Antioxidationsmittel, 5 geschwefelt, 8 mit Süßungsmittel, 9 mit Phosphat, a mit glutenhaltigem Getreide\*, a1 mit Weizen\*, a2 mit Roggen\*, a3 mit Gerste\*, a4 mit Hafer\*, a7 mit Hybridstämme\*, c mit Eiern\*, d mit Fisch\*, f mit Sojabohnen\*, g mit Milch (einschl. Laktose)\*, h mit Schalenfrüchten, h7 mit Pistazien, i mit Sellerie\*, j mit Senf\*, l mit Schwefeldioxid und Sulfiten (' = Allergene können in Spuren enthalten sein)

\*Bio-Zutaten aus ökologisch-biologischem Anbau (DE-ÖKO-006)

\*und Erzeugnissen daraus