



Beispielplan

Name:

	Vollkost	Leichte Vollkost	Vegetarische Kost	
MO	Klare Geflügelbrühe Brunoise(a,a1,c,i) Hähnchenkeule Geflügelsauce(g) Buttererbsen(g) Salzkartoffeln Birnenkompott 	Klare Geflügelbrühe Brunoise(a,a1,c,i) Schweineragout m. Cherrytomaten Schonkostsalat mit Kräutervinaigrette(1,3,5,m) Reis Birnenkompott 	Klare Geflügelbrühe Brunoise(a,a1,c,i) Spinat- Lasagne(10,a,a1,g) Schonkostsalat mit Kräutervinaigrette(1,3,5,m) Birnenkompott 	Kart- toffeln
DI	Broccolicremesuppe(a,a1,g,i) Schnitzel(a,a1,c,g) Paprikarahmsauce(9,g,i) Salat mit Gartenkräuterdres.(c,g,i,j) Spätzle (a,a1) Sahnepudding (1,g) 	Broccolicremesuppe(a,a1,g,i) Fischragout mit Einlage in Dill-Senfesauce(1,4,a,a1,b,d,g,i,j) Fit Mix Gemüse Mischung Salzkartoffeln Sahnepudding (1,g) 	Broccolicremesuppe(a,a1,g,i) Gemüsetaler Paprikarahmsauce(10,g,i) Fit Mix Gemüse Mischung Salzkartoffeln Sahnepudding (1,g) 	Kart- toffeln
MI	Lauchcremesuppe(a,a1,g,i) Nudeleintopf mit Zucchini, Aubergine, Tomaten und Rindergehacktes(a,a1,c) 	Lauchcremesuppe(a,a1,g,i) Hähnchenbrustfilet Geflügelsauce(a,a1) Kohlrabi in Rahm(a,a1,g) Salzkartoffeln Waldmeistergelee (1,g) 	Lauchcremesuppe(a,a1,g,i) Spaghetti(a,a1) Tomaten-Mozzarellasauce(g) bunter Chinakohlsalat Gart.-Kräu.dr.(c,g,i,j) Waldmeistergelee (1,g) 	Kart- toffeln
DO	Frühlingssuppe (a,a1,c,i) Ravioli Spinaci (a,a1,c,g) Käsesauce(a,a1,g), Mandelstifte(h2), Brokkoli und Kirschtomaten Panna Cotta (g) 	Frühlingssuppe (a,a1,c,i) Spinat Soufflé(a,a1,c,g) Rahmspinat(a,a1,g) Kartoffelpüree(10,g) 	Frühlingssuppe (a,a1,c,i) Kaiserschmarrn(a,a1,c,g) heiße Kirschen 	Kart- toffeln
FR	Gemüsecremesuppe(a,a1,g,i) Fischfilet in Backteig(a,a1,c,d,j) Buntes Lauchgemüse(a,a1,g) Salzkartoffeln 	Gemüsecremesuppe(a,a1,g,i) gek. Rindfleisch Meerrettichsauce(3,5,a,a1,g,m) Wachsbrechbohnsalat(g) Salzkartoffeln Fruchtjoghurt (g) 	Gemüsecremesuppe(a,a1,g,i) Gr.Salatteller mit Joghurtdressing(c,g,i,j) und Brot(a,a1) 	Kart- toffeln
SA	Nudelsuppe(a,a1,c,i) Käsetortellini (a,a1,c,g) Tomaten-Kräutersauce(a,a1,g) Blattsalat mit Joghurtdressing (c,g,i,j) Dessertbecher(1,g) 	Nudelsuppe(a,a1,c,i) Hühnersuppentopf mit Reis(i) 	Nudelsuppe(a,a1,c,i) Käsetortellini (a,a1,c,g) Tomaten-Kräutersauce(a,a1,g) Blattsalat mit Joghurtdressing (c,g,i,j) Dessertbecher(1,g) 	Kart- toffeln
SO	Klare Brühe mit Fadennudeln(a,a1,i) Kalbsbraten Pfeffersauce(g) Brokkoli Salzkartoffeln Dessertbecher(1,g) 	Klare Brühe mit Fadennudeln(a,a1,i) Kalbsbraten Bratensauce(a,a1) Brokkoli Salzkartoffeln Dessertbecher(1,g) 	Klare Brühe mit Fadennudeln (a,a1,i) Brokkoli-Ecke(a,a1,a4,h,h1,h2,i) Bechamelsauce(a,a1,g) Blattsalat mit Balsamicodressing(1,3,5,m) Kartoffelpüree(g) Dessertbecher(1,g) 	Kart- toffeln

Grün gekennzeichnet sind Lebensmittel aus kontrolliert biologischen Anbau
Spaghetti/Spätzle/Spirelli/Spirelli bunt/Tortellini/Penne/Bandnudeln/Maccheroni/Farfalle/Lasagne Platten



DE-ÖKO-006

Bei Fragen erreichen Sie uns unter folgender
Tel. 05961/5035101

Zusatzstoffe: 1) Farbstoff, 2) Konservierungsstoff, 3) Antioxidansmittel, 4) Geschmacksverstärker, 5) geschwefelt 6) geschwärzt, 7) Süßstoff, 8) enthält eine Phenylalaninquelle, 9) Phosphat, 10) konserviert mit Thiabendazol

Allergene: a glutenhaltige Getreide a1 Weizen a2 Roggen a3 Gerste a4 Hafer a5 Dinkel b Krebstiere c Ei d Fisch e Erdnüsse f Soja g Milch h Schalenfrüchte h1 Haselnuss h2 Mandeln h3 Cashewnuss h4 Walnuss h5 Macadamianuss h6 Paranuss h7 Pekannuss h8 Pistazie i Sellerie j Senf k Sesam l Lupinen m Schwefeldioxid/Sulfite n Weichtiere

Technologisch unvermeidbare Spuren der genannten Zusatzstoffe/Allergene können nicht ausgeschlossen werden

Änderungen vorbehalten