

Speiseplan

Mittagessen vom 10.09.2018 bis 14.09.2018

Als Mitglied der BioSpitzenköche und Euro-toques Chef Deutschlands garantiere ich, dass alle Produkte frisch und in 100% Bioqualität zubereitet werden. Wir haben keinerlei E-, Farb- oder Konservierungsstoffe. Unser Essen ist fair, frisch, ehrlich und sauber.

	Menü	Menü- Vegetarisch
Montag 10.09.2018	Spaghetti [G,WZ] mit Tomatensauce *** Schokoladenpudding [M] <i>kcal: 412,4 / F: 13,8 / E: 13,1 / KH: 57,1</i>	Spaghetti [G,WZ] mit Tomatensauce *** Schokoladenpudding [M] <i>kcal: 412,4 / F: 13,8 / E: 13,1 / KH: 57,1</i>
Dienstag 11.09.2018	Karottensalat mit Honig *** [SE] Putenschnitzel [G,WZ,E] mit Backofenkartoffeln und Ketchup <i>kcal: 580,0 / F: 9,9 / E: 25,2 / KH: 94,4</i>	Karottensalat mit Honig *** [SE] Sellerieschnitzel [SL] mit Backofenkartoffeln und Ketchup <i>kcal: 569,8 / F: 19,3 / E: 10,4 / KH: 86,0</i>
Mittwoch 12.09.2018	Alpenländische Käsespätzle [G,WZ,E,M] *** Frisches Bio-Obst <i>kcal: 530,3 / F: 22,4 / E: 18,6 / KH: 64,1</i>	Alpenländische Käsespätzle [G,WZ,E,M] *** Frisches Bio-Obst <i>kcal: 530,3 / F: 22,4 / E: 18,6 / KH: 64,1</i>
Donnerstag 13.09.2018	Tomatensalat *** [SE] Nudeln mit [G,WZ] Seelachsragout [F,SL] <i>kcal: 626,4 / F: 20,7 / E: 32,2 / KH: 74,6</i>	Tomatensalat *** [SE] Nudeln mit [G,WZ] Erbsen- Käse-Sauce (44) [G,WZ,M] <i>kcal: 728,6 / F: 32,2 / E: 26,9 / KH: 81,1</i>
Freitag 14.09.2018	Geflügelbrühe mit [SL] mit Buchstabennudeln [G,WZ] *** Grießbrei [G,WZ,M] und Kirschkompott <i>kcal: 669,6 / F: 17,7 / E: 28,0 / KH: 97,9</i>	Gemüsebrühe [SL] mit Buchstabennudeln [G,WZ] *** Grießbrei [G,WZ,M] und Kirschkompott <i>kcal: 577,5 / F: 11,9 / E: 16,4 / KH: 99,2</i>

Änderungen vorbehalten

G = Glutenhaltiges Getreide; WZ = Weizen; E = Eier und -erzeugnisse; F = Fisch und -erzeugnisse; M = Milch und -erzeugnisse; SL = Sellerie und -erzeugnisse; SE = Senf und -erzeugnisse
44 = mit Verdickungsmitteln

Alle Speisen können Spuren von Allergenen enthalten.