








## Marie Kahle

Speiseplan vom 21.01.2019 bis 27.01.2019, 4. Kalenderwoche

	Montag	Mittwoch	Donnerstag
<b>Menü I</b>	Hähnchen - Flakes mit Sweet - Chili - Soße und Beilagen nach Wahl	 Geflügel - Ragout fin dazu Beilagen nach Wahl	 Französischer Rinderbraten mit brauner Soße dazu Beilagen nach Wahl
<b>Menü II</b>	Hähnchen - Flakes mit Sweet - Chili - Soße und Beilagen nach Wahl	Geflügel - Ragout fin dazu Beilagen nach Wahl	Französischer Rinderbraten mit brauner Soße dazu Beilagen nach Wahl
<b>Menü III</b>	 Gemüsebällchen mit Ratatouillesoße dazu Beilagen nach Wahl	Grießbrei mit schwarzer Johannisbeergrütze	Mediterraner Taler mit Currydip dazu Beilagen nach Wahl
<b>Menü IV</b>	Wechselnde Pasta mit Tomatensoße oder täglich wechselnder Soße	Wechselnde Pasta mit Tomatensoße oder täglich wechselnder Soße	Wechselnde Pasta mit Tomatensoße oder täglich wechselnder Soße
<b>Obst</b>	Frisches Obst der Saison	Frisches Obst der Saison	Frisches Obst der Saison
 <b>Dessert</b> 	täglich wechselndes Dessert	täglich wechselndes Dessert	täglich wechselndes Dessert
<b>Wissenswertes</b>  	<i>Erbsen, Mais, Möhren und Paprika sind die Hauptbestandteile unserer Gemüsebällchen.</i>	<i>Grieß ist ein Begriff aus der Müllerei für Teilstückchen des Getreidekorns mit einer Größe von 0,3 bis 1 mm.</i>	<i>Unser mediterraner Taler besteht aus einer Wildreismischung, gegrillter Paprika und Zucchini.</i>

**Zusatzstoff- und Allergeninformationen** finden Sie auf unserer separaten Allergenspeisekarte.

Aufgrund der Vielzahl der in unserer Küche verwendeten Lebensmittel können in all unseren Speisen Spuren der 14 Hauptallergene enthalten sein!  
Alle Angaben ohne Gewähr.



Bio\* = aus kontrolliert biologischem Anbau (DE-ÖKO-013)

Änderungen vorbehalten!



# Allergenspeisekarte Marie Kahle

## einschließlich Zusatzstoffinformation

Speiseplan vom 21.01.2019 bis 27.01.2019, 4. Kalenderwoche



Datum	0	1	2	3	4
Menülinie	Montag 21.1.2019	Dienstag 22.1.2019	Mittwoch 23.1.2019	Donnerstag 24.1.2019	Freitag 25.1.2019
Menü I BnW	Hähnchen - Flakes natur ° I Sweet - Chili - Soße ° 2, 5, F, I	---	Geflügel - Ragout fin ° 1, 3, 9, A, A1, A3, C, F, G, I, J, L	Französischer Rinderbraten ° 1 Bratensoße ° A, A1, I, J	---
Menü II BnW	Hähnchen - Flakes natur ° I Sweet - Chili - Soße ° 2, 5, F, I	---	Geflügel - Ragout fin ° 1, 3, 9, A, A1, A3, C, F, G, I, J, L	Französischer Rinderbraten ° 1 Bratensoße ° A, A1, I, J	---
Menü III BnW	Gemüsebällchen ° A1, A3, C, F Ratatouillesoße ° I	---	Grießpudding (vegetarisch) ° A, A1, G Schwarze Johannisbeergrütze ° 1	Mediterraner Taler ° G Currydip ° G, J	---
Menü IV Jugendliche	Käsesoße oder Nudelssoße ° 1, 2, 3, A, A1, A2, A3, A4, C, D, E, F, G, H, H4, I, J, K Pasta ° A, A1, C Tomatensoße ° I	---	Käsesoße oder Nudelssoße ° 1, 2, 3, A, A1, A2, A3, A4, C, D, E, F, G, H, H4, I, J, K Pasta ° A, A1, C Tomatensoße ° I	Käsesoße oder Nudelssoße ° 1, 2, 3, A, A1, A2, A3, A4, C, D, E, F, G, H, H4, I, J, K Pasta ° A, A1, C Tomatensoße ° I	---
Abgepacktes Dessert	abgepacktes Dessert ° 1, 2, 3, 5, 7, 8, 9, A, A1, A2, A3, A4, C, E, F, G, H, H1, H2, H3, H4, H5, H6, H7, H8, K, L, M, 14	---	abgepacktes Dessert ° 1, 2, 3, 5, 7, 8, 9, A, A1, A2, A3, A4, C, E, F, G, H, H1, H2, H3, H4, H5, H6, H7, H8, K, L, M, 14	abgepacktes Dessert ° 1, 2, 3, 5, 7, 8, 9, A, A1, A2, A3, A4, C, E, F, G, H, H1, H2, H3, H4, H5, H6, H7, H8, K, L, M, 14	---

### Legende der Zusatzstoffe

1 - mit Farbstoff, 2 - mit Konservierungsstoff, 3 - mit Antioxidationsmittel, 4 - mit Geschmacksverstärker, 5 - mit Süßungsmittel, 6 - mit Phosphat, 7 - gewachst, 8 - geschwärzt, 9 - geschwefelt,  
14 - mit einer Phenylalaninquelle

### Legende der Allergene

**A** - enth. Gluten, **A1** - enth. Weizen, **A2** - enth. Roggen, **A3** - enth. Gerste, **A4** - enth. Hafer, **B** - enth. Krebstiere, **C** - enth. Ei, **D** - enth. Fisch, **E** - enth. Erdnüsse, **F** - enth. Soja (gen-tech-frei), **G** - enth. Milch einschl. Laktose,  
**H** - enth. Schalenfrüchte, **H1** - enth. Mandeln, **H2** - enth. Haselnuss, **H3** - enth. Walnuss, **H4** - enth. Kaschu(Cashew)nuss, **H5** - enth. Pekannuss, **H6** - enth. Paranuss, **H7** - enth. Pistazie, **H8** - enth. Macadamianuss/Queenslandnuss,  
**I** - enth. Sellerie, **J** - enth. Senf, **K** - enth. Sesam, **L** - enth. Schwefeldioxid/Sulfite, **M** - enth. Lupinen, **N** - enth. Weichtiere

**Aufgrund der Vielzahl der in unserer Küche verwendeten Lebensmittel können in all unseren Speisen Spuren der 14 Hauptallergene enthalten sein!**

Alle Angaben ohne Gewähr.