




## Marie Kahle

Speiseplan vom 28.01.2019 bis 03.02.2019, 5. Kalenderwoche

	Montag	Mittwoch	Donnerstag
<b>Menü I</b>	Hühnerfrikassee mit Champignons und Erbsen dazu Beilagen nach Wahl	Hähnchen Frites mit Paprikasoße dazu Beilagen nach Wahl	Chili con Carne - Topf vom Rind dazu Beilagen nach Wahl
<b>Menü II</b>	Hühnerfrikassee mit Champignons und Erbsen dazu Beilagen nach Wahl	Hähnchen Frites mit Paprikasoße dazu Beilagen nach Wahl	Chili con Carne - Topf vom Rind dazu Beilagen nach Wahl
<b>Menü III</b>	Kartoffelpuffer mit Apfelmus	Leichtes Gemüsecurry mit Süßkartoffeln dazu Beilagen nach Wahl	Kartoffelauflauf mit Zucchini und Paprika dazu Beilagensalat
<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>Als Frikassee bezeichnet man ein Ragout aus hellem Fleisch in weißer Sauce.</i>	<i>In unserem Gemüsecurry stecken nicht nur Süßkartoffeln, sondern auch Möhren, Kichererbsen und Porree.</i>	<i>Chili con Carne ist die Bezeichnung für ein scharfes Gericht aus Fleisch, Chilischoten und anderen Zutaten.</i>



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

**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.

Änderungen vorbehalten!



# Allergenspeisekarte Marie Kahle

## einschließlich Zusatzstoffinformation

Speiseplan vom 28.01.2019 bis 03.02.2019, 5. Kalenderwoche



Datum	0	1	2	3	4
Menülinie	Montag 28.1.2019	Dienstag 29.1.2019	Mittwoch 30.1.2019	Donnerstag 31.1.2019	Freitag 1.2.2019
<b>Menü I BnW</b>	Hühnerfrikassee m. Champignon, Erbsen ° 1, A, A1, G, J	---	Hähnchen - Frites ° A, A1, A3 Paprikasoße ° A, A1, I, J	Chili con carne - Topf ° 3, A, A1, I, J	---
<b>Menü II BnW</b>	Hühnerfrikassee m. Champignon, Erbsen ° 1, A, A1, G, J	---	Hähnchen - Frites ° A, A1, A3 Paprikasoße ° A, A1, I, J	Chili con carne - Topf ° 3, A, A1, I, J	---
<b>Menü III BnW</b>	Kartoffelpuffer ° A, A1, C Apfelmus (vegetarisch) ° 3	---	Gemüsecurry mit Süßkartoffeln ° 1, 2, 9, A, A1, F, G, I, J, L	Mediterraner Kartoffelauflauf ° C, G, I	---
<b>Menü IV Jugendliche</b>	Käsesoße oder Nudelsauce ° 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 Nudelsauce ° 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 Nudelsauce ° 1, 2, 3, A, A1, A2, A3, A4, C, D, E, F, G, H, H4, I, J, K Pasta ° A, A1, C Tomatensoße ° I	---
<b>Abgepacktes Dessert</b>	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.