




Marie Kahle

Speiseplan vom 25.03.2019 bis 31.03.2019, 13. Kalenderwoche

	Montag	Mittwoch	Donnerstag
Menü I	Schweineragout mit Beilagen nach Wahl	Schnitzel vom Schwein mit Rahmsoße dazu Beilagen nach Wahl	Hühnerfrikassee mit Beilagen nach Wahl
Menü II	Geflügelragout mit Beilagen nach Wahl	Hähnchenschnitzel mit Rahmsoße dazu Beilagen nach Wahl	Hühnerfrikassee mit Beilagen nach Wahl
Menü III	Valess - Schnitzel "Toskana" mit Ajvarsoße und Beilagen nach Wahl	NEU Orangen - Karottensuppe dazu ein Suppenbrötchen	Quinoa - Erbsenbratling mit gelber Soße dazu Beilagen nach Wahl
Menü IV	Wechselnde Pasta mit Tomatensoße oder täglich wechselnder Soße	Wechselnde Pasta mit Tomatensoße oder täglich wechselnder Soße	Dessert lose
Obst	Frisches Obst der Saison	Frisches Obst der Saison	Frisches Obst der Saison
 Dessert 	täglich wechselndes Dessert	täglich wechselndes Dessert	täglich wechselndes Dessert
Wissenswertes  	<i>Valess - Schnitzel sind fleischfreie Schnitzel auf Milchbasis.</i>	<i>Die Karotte bezeichnet man auch als Möhre, Mohrrübe, Gelbrübe, Gelbe Rübe, Rüepli oder Riebli .</i>	<i>Als Frikassee bezeichnet man ein Ragout aus hellem Fleisch in weißer Sauce.</i>

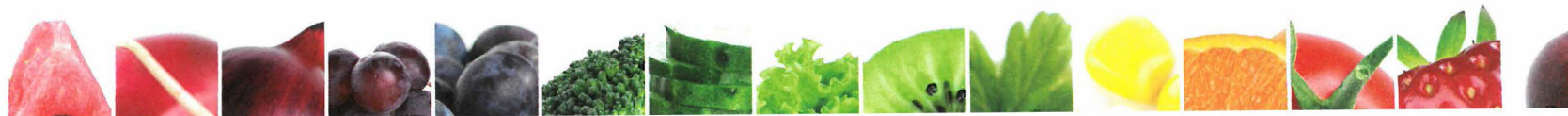
Zusatzstoff- und Allergeninformationen finden Sie auf unserer separaten Allergenspeisekarte.

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 25.03.2019 bis 31.03.2019, 13. Kalenderwoche

Datum	0	1	2	3	4
Menülinie	Montag 25.3.2019	Dienstag 26.3.2019	Mittwoch 27.3.2019	Donnerstag 28.3.2019	Freitag 29.3.2019
Menü I BnW	Schweineragout ° A, A1, G, I, J	---	Schnitzel Schwein ° A, A1, C Rahmsoße ° A, A1, G, I, J	Hühnerfrikassee m. Champignon, Erbsen ° A, A1, G	---
Menü II BnW	Geflügelragout ° 6, A, A1, G, I, J	---	Hähnchenschnitzel ° A, A1, A3 Rahmsoße ° A, A1, G, I, J	Hühnerfrikassee m. Champignon, Erbsen ° A, A1, G	---
Menü III BnW	Valess - Schnitzel gefüllt ° 1, A, A1, A2, A3, A4, C, G, I Ajvarsoße ° I	---	Orangen - Karottensuppe ° 3, G, I, J Suppenbrötchen ° 6, A, A1, A3	Quinoa - Erbsenbratling ° I Gelbe Soße ° A, A1, C, F, G, I	---
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.