

Speiseplan St. Ursula Mai 2019

Datum	Menü 1
01.05.2019	frei
02.05.2019	Spaghetti bolognese mit ger. Hartkäse und Salat <i>A,G,I</i>
03.05.2019	Fischstäbchen mit Dipp, Kartoffeln und Salat <i>A,D,G,6</i>
04.05.2019	frei
05.05.2019	frei
06.05.2019	Hähnchennuggets mit Püree und Sahneerbsen <i>A,C,G</i>
07.05.2019	Thaigeschnetzeltes (Huhn) mit Reis und Salat <i>A,C,G</i>
08.05.2019	Hähnchenschnitzel in Gorgonzolasauce mit Pasta und Salat <i>A,C,G</i>
09.05.2019	Pizza Salami <i>2,3,A,G</i>
10.05.2019	gem. Salat mit Seelachs, Dipp und Stangenbrot <i>6,A,D,G</i>
11.05.2019	frei
12.05.2019	frei
13.05.2019	Möhrenstampf mit Bockwurstchen (Geflügel) <i>2,3 G,I</i>
14.05.2019	Hähnchenschnitzel Tom.Moz.überbacken mit Wedges und Krautsalat <i>5,A,G</i>
15.05.2019	Hähnchenbrustfilet in Currysauce mit Reis und Salat <i>A,G</i>
16.05.2019	gef.Tortellini mit Gorgonzolasauce mit Salat <i>A,G</i>
17.05.2019	Kibbelinge mit Dipp, Kartoffeln und Salat <i>6,A,D,G</i>
18.05.2019	frei
19.05.2019	frei
20.05.2019	Tomatensuppe mit Hackbällchen (Rind) und Brot <i>A,G</i>
21.05.2019	Currywurst mit Wedges und Krautsalat <i>2,3,5,A</i>
22.05.2019	Gnocchi mit Hähnchenbruststreifen in Spinatrahm <i>A,G</i>
23.05.2019	Paprikarahmschnitzel (Hähnchen) mit Kartoffeln u.Gemüse <i>A,G</i>
24.05.2019	Seelachs in Dillsauce mit Püree u. Salat <i>6,A,D,G</i>
25.05.2019	frei
26.05.2019	frei
27.05.2019	Linseneintopf mit Wienerle und Brot <i>A,G,I,2,3</i>
28.05.2019	Pellkartoffeln mit Kräuterquark und Rahmspinat <i>A,G</i>
29.05.2019	Hähnchengeschnetzeltes mit Reis und Salat <i>A,G</i>

deklarationspflichtige Zusatzstoffe
 1 - mit Geschmacksverstärker
 2 - mit Antioxidationsmittel
 3 - mit Konservierungsstoff oder mit Nitritpökelsalz
 4 - geschwärzt

5 - mit Süßungsmittel
 6 Fischfilets können Reste von Gräten enthalten
 7 - mit Milcheiweiß
 8 - mit Farbstoff
 9 - mit Phosphat
 Allergene Stoffe **Speisen enthalten**

veg.

veg. Spaghetti bolognese mit ger. Hartkäse und Salat <i>A,G,I</i>
Pasta amatriciana veg. und Salat <i>A,C,G</i>
veg. Geschnetz. "Stroganoff Art" mit Kartoffeln und Salat <i>A,G,I,J</i>
veg.Frühlingsrolle mit Asia Dip und Reis
Linseneintopf mit Brot <i>A,H,I,J</i>
veg.Pizza <i>A,G</i>
Basmatireispfanne mit Gemüse <i>I,J,K</i>
Möhrenstampf mit Gemüsekugeln <i>G,I</i>
Omelette natur mit Petersilienkartoffeln und Salat <i>C,G</i>
veg.Thai - Curry mit Reis u.Salat <i>A,I</i>
veg.Tortellini in Rahmsauce mit Salat <i>A,G</i>
veg. Chili sin carne mit Reis und Salat <i>A,G</i>
Tomatencremesuppe mit Reis und Brot <i>A,G</i>
Spaghetti mit pik.Tomatensauce und Salat <i>A,C,G</i>
Gnocchi in Tomaten-Mozzarellasauce und Salat <i>A,G</i>
veg.Maultaschen in Tomatensauce mit Gemüse <i>A</i>
Tagliatelle mit Champignonrahm und Salat <i>A,G</i>
Tellerrösti mit Apfelmus <i>5,A,C,G</i>
Kartoffelcremeintopf mit Brot <i>A,G,I</i>
veg. Fricassee mit Reis und Salat <i>A,G</i>

A Glutenhaltiges Getreide WEIZEN
 B Krebstiere und dar. gew. Erz.
 C Eier und dar. gew. Erz.
 D Fische und dar. gew. Erz.
 E Erdnüsse und dar. gew. Erz.
 F Sojabohnen und dar. gew. Erz.
 G Milch und dar. gew. Erz.
 H Schalenfrüchte u. dar.gew.Erz.
 I Sellerie und dar. gew. Erz.
 J Senf und dar. gew. Erz.
 K Sesamsamen und dar. gew. Erz.
 L Schwefeldioxid und Sulphite
 M Lupinen und dar. gew. Erz.
 N Weichtiere und dar. gew. Erz.