

Menüplan

MARTHA-MARIA
Café und mehr



10.01.2022 - 16.01.2022

Mittagstisch 11:30 Uhr bis 13:00 Uhr

KW 02	Suppe	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag	Gemüsecremesuppe (4,a1,g,i,j)	Tortelloni mit Fleischfüllung (10,a1,c), dazu Kräutersahnesoße mit Gemüsewürfel und Salat (g,i,j)	Röstiecken mit Ratatouille Gemüse und bunter Salat (g,i,j)	Fruchtquardessert(5,g)
Dienstag	Tomatencremesuppe (4,a1,g,i,j)	Kohlroulade mit Specksauce, dazu Salzkartoffeln und Blattsalat(a1,g,i,j)	Spagetti "Primavera" mit Frühlingsgemüse in Sahnesoße(a1,c), dazu Salat (g,i,j)	Erdbeerjoghurt (5,g)
Mittwoch	Hirsesuppe mit Gemüseeinlage (4,g,i,j)	Mit Ei und Zwiebel geröstete Maultaschen (a,c), dazu Kartoffelsalat (g,i,j)	Blumenkohl - Käse -Bratling mit Petersiliensoße, dazu Kartoffelpüree (a1,g,i,j) und Salat (g,i,j)	Nuss-Nougat Pudding (5,c,l,g)
Donnerstag	Backerbsensuppe (4,a1,g,i,j)	Putenschnitzel, natur gebraten an Zigeunersoße (a1), dazu Butterreis und Blattsalat (g,i,j)	Quiche Lauch - Mozzarella (a,c,g) mit Kräutersauce (a,g), dazu Salat (g,i,j)	Frisches Obst
Freitag	Frischkäsesuppe (4,a1,g,i,j)	Wildlachsfilet an heller Soße mit Dill, dazu Tagliatelle und Karottensalat (a1,g,i,j)	Schupfnudel - Sauerkrautpfanne mit vegetarischer Kümmelsoße (a,g) und Karottensalat (g,i,j)	Fruchtjoghurt (5,g)

Zusatzstoffe:

1=Farbstoff; 2=Konservierungsstoffe; 3=Antioxidationsmittel; 4=Geschmacksverstärker; 5=mit einer Zuckerart und Süßungsmittel; 6=Süßstoff enthält Phenylalaninquelle; 7=mit Phosphat; 8=gewachst; 9=geschwärzt; 11=chininhaltig; 12=kann bei übermäßigen Verzehr abführend wirken; 13=coffeinhaltig; 15=mit Nitritpökelsalz

Allergene:

a=Gluten(Weizen 1, Roggen 2, Gerste 3, Hafer 4, Dinkel 5, Kamut 6, Hybridstämme 7); b=Krebstiere; c=Eier; d=Fische; e=Erdnüsse; f=Soja; g=Milch; h=Schalenfrüchte(Mandel 1, Haselnuss 2, Walnuss 6, Pistazie 7, Macadamianuss 8, Queenslandnuss 9); i=Sellerie; j=Senf; k=Sesam; l=Schwefeldioxid/Sulfite; m=Lupinen; n=Weichtiere

Eine Garantie für den absoluten Ausschluss von Allergie auslösenden Stoffen im Endprodukt kann nicht übernommen werden, da geringste Spuren des Allergens bei Lagerung, Transport, Produktion

Gemeinschaftverpflegung nicht vollständig ausgeschlossen werden können.

Kurzfristige Änderungen und Austausch von einzelnen Lebensmitteln sind möglich

