

Menüplan

MARTHA-MARIA
Café und mehr



17.01.2022 - 23.01.2022

Mittagstisch 11:30 Uhr - 13:00 Uhr

KW 03	Suppe	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag	Tomatencremesuppe (4,a1,g,i,j)	Oberländer Bratwurst mit Zwiebelsoße(a1), Kartoffelpüree und Rotkrautsalat (g,i,j)	vegetarisches Schnitzel mit Meerrettichsoße(a1), dazu Salzkartoffeln und Rotkrautsalat (g,i,j)	Fruchtquarkcreme(g)
Dienstag	Geflügelcremesuppe (a1,g,i,j)	Rinderfrikadelle mit Pfeffersoße(a1), dazu Salzkartoffeln und Paprika-Maisgemüse(g,i,j)	Kartoffelgratin (g) mit Kohlrabi in Petersilien-Bechamelsoße (a1,g), dazu Salat (g,i,j)	Naturjoghurt mit Früchten (g)
Mittwoch	Badische Brotsuppe (4,a1,g,i,j)	Hähnchenbrust "Piccata", dazu Kräuter-Tomatensoße, Spaghetti (a1,c) und Blattsalat (g,i,j)	Gnocchi - Gemüsepfanne mit Tomatensoße (a1,g) und Blattsalat (g,i,j)	Pudding Panna Cotta (c,l,g)
Donnerstag	Kraftbrühe mit Backerbsen (4,a1,g,i,j)	Schweinehalssteak mit Kräuterbuttersoße, Backofenkartoffeln und Bohnensalat (a1,g,i,j)	Gabelspaghetti mit Kräuter-Champignonsauce, dazu Bohnensalat und geriebener Käse (a1,g,i,j)	Frisches Obst
Freitag	Nudelsuppe (4,a1,g,i,j)	Seelachsfilet im Backteig, dazu Kartoffel-Endiviensalat, Sc. Remoulade und Zitrone (a1,c,g,i,j)	Gefüllte süße Pfannkuchen mit Vanillesauce, dazu Himbeerragout (g,i,j)	Fruchtjoghurt (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=caffeinhaltig; 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 3, Cashew 4, Pecannuss 5, Paranuss 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 und Abfüllung in der Gemeinschaftverpflegung nicht vollständig ausgeschlossen werden können.

Kurzfristige Änderungen und Austausch von einzelnen Lebensmitteln sind möglich

