

Menüplan

MARTHA-MARIA
Café und mehr



14.10.2024 - 20.10.2024
Mittagstisch von 11:30 Uhr bis 13:00 Uhr

KW 42	Suppe	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag	Brokkolirahmsuppe (1,4,a1,g,i,j)	Hähnchenbrustfilet im Käsemantel(a1,c,g) mit Tomatensoße(a1), dazu Gabelspaghetti und Salat mit Balsamico Dressing(a3,j)	Semmelknödel (a1,c,g) mit Pilzragout(g), dazu Salat mit Balsamico Dressing(a3,j)	Frisches Obst
Dienstag	Gebrannte Grießsuppe (1,4,a1,i,j)	Gekochter Tafelspitz auf Meerrettichsoße(1,a1,i) dazu Bouillon Kartoffeln(1,4,i,j) und Rote Bete Salat(5)	Schwäbische Kässpätzle(a1,g,j) mit Zwiebelschmelze und Blattsalat mit Essig Öl Dressing(i,j)	Mango- Buttermilchdessert (5,g)
Mittwoch	Tomatencremesuppe (1,4,a1,g,i,j)	Fleischkäse(2,3) vom Ofen mit Bratensoße(a1), dazu Kartoffelpüree(3,g) und bunter Salat(f,i,j)	Rahmspinat(1,4,g) mit Salzkartoffeln und Omelette (g,i)	Erdbeerpudding (5)
Donnerstag	Pilzrahmsuppe (1,4,a1,g,i,j)	Fleischbällchenspieß mit Paprika und Speck (10,a,i,j), dazu Soße, Basmatireis und Balkangemüse (g,i,j)	Gebatene Schupfnudeln mit Gemüse, Knoblauchsoße (a1,f,g,i,j) und Salat mit Joghurt Dressing	Fruchtquark (5,g)
Freitag	Selleriecremesuppe (1,4,a1,g,i,j)	Seelachsfilet "Lemon Pepper", gebraten" (a1,i,j), dazu Rahmkartoffeln und Blattsalat mit Essig-Öl Dressing(i,j)	Nudelpfanne mit, Zwiebeln, Tomaten, Paprika, und Fetakäse, dazu Tomatensoße(a1,f,g,i,j) und Blattsalat (i,j)	Sahnejoghurt(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;10=Schwein; 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 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