

Menüplan

MARTHA-MARIA
Café und mehr



21.10.2024 - 27.10.2024

Mittagstisch von 11:30 Uhr bis 13:00 Uhr

KW 43	Suppe	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag	Gemüsecremesuppe (1,4,a1,g,i,j)	Spaghetti "Carbonara" mit Schinkenstreifen(15,a1,g), Sahne, dazu Karottensalat mit Essig-Öl Dressing(i,j)	Sellerieschnitzel mit Tomatensoße(a1,c,g,f), Schwenkkartoffeln und Karottensalat mit Essig-Öl Dressing(i,j)	Frisches Obst
Dienstag	Grießklößchensuppe (1,4,a1,j)	Hähnchenkeule aus dem Ofen, dazu Kartoffelspalten (a1,f,j) und Ratatouille Gemüse(i,j)	Pilz-Gemüsepfanne mit Spätzle(a1,c,g) in Sahnesauce und Blattsalat in Essig-Öl Dressing (i,j)	Vanillejoghurt (5,g)
Mittwoch	Kräuterrahmsuppe (1,4,a1,g,i,j)	Paniertes Schweineschnitzel(a1,c,g) mit Kartoffelsalat(2,j), Zitronenecke und Bratensoße(a1)	Cannelloni (a1,c,g) mit Ricotta und Spinat gefüllt in Paprikasoße(a1) und geriebener Mozzarella überbacken, dazu Blattsalat mit Italian Dressing(j)	Beeren Grütze (5,g)
Donnerstag	Rinderbrühe mit Gemüestreifen (1,4,a1,j)	Gefüllte Paprika (10,a,i,j) mit Tomatensoße, dazu Butterreis und bunter Salat (g,i,j)	Gebackener Camembert mit Rahm- Blattspinat(g) und Salzkartoffeln(a3,j)	Kirschquark (5,g)
Freitag	Kohlrabicremesuppe (1,4,a1,g,i,j)	Seelachsfilet"natur" in Dillsauce(a1,a3,g), dazu Salzkartoffeln und Blattsalat mit Joghurt- Dressing(g)	Asiatische Gemüserispfanne an Currysauce(a1,i,j,f,g) und Blattsalat mit Joghurt- Dressing (g)	Pfirsichjoghurt (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