

Menüplan

MARTHA-MARIA
Café und mehr



30.10.2023 - 05.11.2023

Mittagstisch von 11:30 Uhr bis 13:00 Uhr

KW 44	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	*****	*****	*****	*****
Donnerstag	Hühnerbrühe mit Gemüsestreifen und Curry (1,4,f,g,i,j)	Tortellini mit Fleischfüllung (10,a,i,j), dazu Gorgonzolasoße(a1,g) und Salat mit Thousand-Island-Dressing (g,i,j)	Gebratene Schupfnudeln mit Gemüse, dazu Knoblauchsoße (a1,f,g,i,j) und Salat mit Thousand-Island-Dressing	Fruchtquark mit Kirsche (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 mit Essig-Öl Dressing(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 Gemeinschaftsverpflegung nicht vollständig ausgeschlossen werden können.

Kurzfristige Änderungen und Austausch von einzelnen Lebensmitteln sind möglich