

Menüplan

MARTHA-MARIA
Café und mehr



28.10.2024 - 03.11.2024

Mittagstisch von 11:30 Uhr bis 13:00 Uhr

KW 44	Suppe	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag	Rinderbrühe mit Backerbsen (1,4,a1,c,g,i,j)	Putengulasch mit Paprika in Sahnesoße(a1,g,i,j), dazu Bandnudeln (a1,c) und Eisbergsalat mit Italian-Dressing (g,i,j)	Kartoffel-Gemüse-Gratin(1,4,a1,c,g,i,j) mit Blumenkohl, Karotten, Lauch, dazu Eisbergsalat mit Italian-Dressing (g,i,j)	Frisches Obst(g)
Dienstag	Karottencremesuppe (1,4,a1,g,i,j)	Rinderroulade in Bratensoße (2,3,a1,g,i,j), dazu Kartoffelkloß und grüne Bohnen(i,j)	Kartoffeltaschen mit Frischkäse(a1,g), dazu Rahmgemüse(g) und Blattsalat mit Balsamicodressing (a3,j)	Fruchtquark (5,g)
Mittwoch	Eierflockensuppe mit Gemüseeinlage (1,4,c,i,j)	Spaghetti "Bolognese" mit Hackfleisch (Schwein und Rind)(a1), geriebener Käse(g) und Dill-Gurkensalat mit Joghurtdressing	Kaiserschmarrn mit Vanillesauce und Apfelragout (5,a1,c,h1,g)	Bayrisch Creme (5,c,l,g)
Donnerstag	Blumenkohl- rahmsuppe (5,4,a1,g,i,j)	Hähnchenbrust in Streifen mit Kokos- Currysoße(a1,f,i,j), dazu Basmatireis und Asiagemüse (f,g,i,j)	Vegetarische Ravioli in Tomatensoße(a1,c,g,i,j), dazu bunter Salat mit Joghurt-Dressing (g,j)	Fruchtpudding(1,5,g)
Freitag	*****	*****	*****	*****

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