
SPEISEPLAN Januar 2019

MONTAG, 07.01.19

Menü 1

Hähnchenbrustfilet mit Geflügeljus, dazu Erbsengemüse und Bio-Reis ^{1,5} 😊

Menü 2

Bio-Spirelli in Limonensauce mit Zucchini und Karottenstreifen,
dazu Fetawürfel

DIENSTAG, 08.01.19

Menü 1

Würstchengulasch (Rind) in Tomatensauce mit Kartoffelecken,
dazu Gurkensalat in Joghurtdressing ^{2,3,5}

Menü 2

Gemüseknödel mit Käsesauce, dazu Salat mit Himbeerdressing 😊

MITTWOCH, 09.01.19

Menü 1

Bio-Rigatonelli mit Lachs-Dill-Sahnesauce, dazu Salat mit Mangodressing 😊

Menü 2

Sojaschnitzel mit Paprikasauce und Bio-Reis, dazu Bio-Knabbermöhren ^{1,5}

DONNERSTAG, 10.01.19

Menü 1

Linseneintopf, dazu Bio-Vollkornbaguette ^{3,5} 😊

Menü 2

Gemüsemaultaschen (Kartoffeln, Karotten, Spinat) in Gemüsebrühe,
dazu Kartoffelsalat in Essig-Öl-Dressing ²

FREITAG, 11.01.2019

Menü 1

Hackbällchen (Rind) mit Rahmsauce, dazu Blumenkohl und Bio-Reis ^{1,5}

Menü 2

Süßkartoffel-Brokkoli-Auflauf mit Käse überbacken 😊

Folgende deklarationspflichtige Zusatzstoffe sind in unseren Speisen enthalten:

1 mit Farbstoff	7 gewachst
2 mit Konservierungsstoff	8 mit Phosphat
3 mit Antioxidationsmittel	9 mit Süßungsmittel
4 mit Geschmacksverstärker	10 enthält eine Phenylalaninquelle
5 geschwefelt	11 mit Milcheiweiß
6 geschwärzt	



CULINARIA

CATERING UND
GASTRONOMIEBETRIEBE

MONTAG, 14.01.2019

Menü 1

Cevapcici (Rind) mit Gemüse-Couscous (Karotte, Erbse, Paprika),
dazu Tomaten-Joghurt-Dip ³

Menü 2

Gnocchi mit Bio-Spinatsauce, dazu Reibekäse 😊

DIENSTAG, 15.01.2019

Menü 1

Paniertes Schnitzel (Schwein) mit Rahmsauce, dazu Erbsengemüse und Spätzle ^{1,5}

Alternative zum Schwein:

Paniertes Hähnchenschnitzel mit Rahmsauce, dazu Erbsengemüse und Spätzle ^{1,5}

Menü 2

Gemüsegulasch (Zucchini, Paprika, Karotte) mit Reis,

dazu Salat mit Essig-Öl-Dressing ³ 😊 

MITTWOCH, 16.01.2019

Menü 1

Bio-Spaghetti mit Carbonarasauce (Pute), dazu italienischer Hartkäse und Salat
mit Mangodressing ² 😊

Menü 2

Gemüsefrikadelle, dazu Kräutersauce, Möhrengemüse und Kartoffelpüree ³

DONNERSTAG, 17.01.2019

Menü 1

Gebackenes Seehechtfilet mit Cocktailsauce, dazu Bio-Kartoffeln
und Salat mit Kräuter-Basilikum-Dressing ³ 😊

Menü 2

Bio-Milchreis mit roter Grütze, dazu Zimt und Zucker

FREITAG, 18.01.2019

Menü 1

Rinderbraten mit dunkler Sauce, dazu Rotkohl und Salzkartoffeln ^{1,5}

Menü 2

Bio-Vollkorn-Spirelli mit Möhrenbolognese und italienischer Hartkäse,
dazu Gurkensalat in Joghurtdressing ² 😊

Folgende deklarationspflichtige Zusatzstoffe sind in unseren Speisen enthalten:

1 mit Farbstoff	7 gewachst
2 mit Konservierungsstoff	8 mit Phosphat
3 mit Antioxidationsmittel	9 mit Süßungsmittel
4 mit Geschmacksverstärker	10 enthält eine Phenylalaninquelle
5 geschwefelt	11 mit Milcheiweiß
6 geschwärzt	



MONTAG, 21.01.2019

Menü 1

Eine Geflügelbratwurst mit dunkler Bratensauce,
dazu Maisgemüse und Bio-Kartoffeln ^{1,3,5}

Menü 2

Vegetarische Frühlingsrolle (Mungobohnen, Weißkohl, Lauch) mit süß-saurem Dip,
dazu Bio-Reis ^{1,2,3} 😊

DIENSTAG, 22.01.2019

Menü 1

Haschee (Rind) mit Bio-Penne, dazu Salat mit Frenchdressing ^{1,5} 😊

Menü 2

Polenta-Spinattasche auf Kartoffel-Kohlrabi-Möhrenrahm ^{3,5}

MITTWOCH, 23.01.2019

Menü 1

Gebackenes Seelachsfilet mit Remouladensauce,
dazu Salzkartoffeln und Knabbermöhren ⁹ 😊

Menü 2

Rigatonelli mit Tomatensauce und Reibekäse, dazu Salat mit Essig-Öl-Dressing



DONNERSTAG, 24.01.2019

Menü 1

Hamburger mit Burgerbrötchen, Frikadelle (Rind), Tomaten, Salat, Gurken und Burgersauce,
dazu Kartoffelecken ^{1,2,3,5,9}

Menü 2

Gemüseefopf (Steckrüben, Karotten, Kürbis), dazu Bio-Vollkornbaguette ^{3,5} 😊

FREITAG, 25.01.2019

Menü 1

Hühnerfrikassee mit Champignons, dazu Bio-Reis und Salat mit Frenchdressing 😊

Menü 2

Grünkernbraten mit Schnittlauchsauce, dazu Bio-Penne und Knabbergurken

Folgende deklarationspflichtige Zusatzstoffe sind in unseren Speisen enthalten:

1 mit Farbstoff	7 gewachst
2 mit Konservierungsstoff	8 mit Phosphat
3 mit Antioxidationsmittel	9 mit Süßungsmittel
4 mit Geschmacksverstärker	10 enthält eine Phenylalaninquelle
5 geschwefelt	11 mit Milcheiweiß
6 geschwärzt	



MONTAG, 28.01.2019

Menü 1

Rindergeschnetzeltes mit Blumenkohl, dazu Salzkartoffeln ^{1,5} 😊

Menü 2

Gemüsecurry (Karotten, Zucchini, Paprika) in Kokossauce mit Reis ³ 

DIENSTAG, 29.01.2019

Menü 1

Geflügelgyros mit Tzatziki und Tomatenreis, dazu Krautsalat in Essig-Öl-Dressing ^{2,3}

Menü 2

Hausgemachte Kürbislasagne mit Bechamelsauce,
dazu Salat mit Kräuter-Basilikumdressing ³ 😊

MITTWOCH, 30.01.2019

Menü 1

Chili con Carne vom Rind (rote Kidneybohnen, Mais, Paprika) mit Crème Fraîche
und Bio-Vollkornbaguette 😊

Menü 2

Eieromelette mit Bio-Rahmspinat, dazu Bio-Kartoffeln ³

DONNERSTAG, 31.01.2019

Menü 1

Hokifischfilet natur mit Dillsauce, dazu Bio-Reis und Knabbergurken 😊

Menü 2

Penne mit Brokkoli-Sahne-Sauce, dazu geriebener Käse 

FREITAG, 01.02.2019

Menü 1

Ein Hähnchenschenkel mit dunkler Bratensauce,
dazu Salzkartoffeln und Salat mit Frenchdressing ^{1,5} 😊

Menü 2

Semmelknödel mit Pilzrahm, dazu Karottensalat in Essig-Öl-Dressing ³

Folgende deklarationspflichtige Zusatzstoffe sind in unseren Speisen enthalten:

1 mit Farbstoff	7 gewachst
2 mit Konservierungsstoff	8 mit Phosphat
3 mit Antioxidationsmittel	9 mit Süßungsmittel
4 mit Geschmacksverstärker	10 enthält eine Phenylalaninquelle
5 geschwefelt	11 mit Milcheiweiß
6 geschwärzt	

