

# SPEISEPLAN

FRESHFOOD  
CATERING & EVENTSERVICE

KW 23 vom 03.06. – 07.06.2019



Speisen	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Beilagen Salat/Suppe</b>		Karotten Rohkost		Salat von zweierlei Bohnen	Gurkensticks
<b>Hauptgericht</b>	Putengulasch mit Bio Karotten und Kohlrabi mit Vollkorn Penne	Baked Maccaroni & Cheese mit Putenschinken und Cheddar Käse	Kalbsfleisch Klopse mit Tomaten-Schmand Sauce und Bio Gemüse, dazu Bio Parboiled Reis	Kartoffel-Karotten Eintopf mit Rindswurstchen, dazu Vollkorn Brötchen	Seelachs in der Cornflakes Panade mit Kartoffel-Gurken Salat und badischer grünen Sauce
<b>Salatteller</b>	Vegetarischer Tortellini Salat mit Brokkoli und Joghurt-Basilikum-Mayo Dressing	Blattsalat mit rotem Quinoa ,Paprika und Karotten-Brokkoli Souffle	Bulgur-Tabouleh mit Gurken, Tomaten, Minze und Zitronen Vinaigrette	Frühlingsalat mit Joghurt Dressing und Salatkresse, gebratenen vegetarischen Maultaschenscheiben in Ei	Asia Blattsalat mit mariniertem Wok Gemüse und eine vegetarische Gemüse Frühlingsrolle süß sauer
<b>Vegetarisch</b>	Vegetarisches Bio Karotten, Kohlrabi Ragout	Baked Maccaroni& Cheese	Vegetarische Gemüse Klopse mit Tomaten-Schmand Sauce und Bio Gemüse, dazu Bio Parboiled Reis	Kartoffel-Karotten Eintopf mit Bio - Vollkornbrötchen	Vegetarische Köttbular mit Kartoffel-Spargel Salat und badischer grünen Sauce
<b>Dessert</b>	Stracciatella Quark 1,5%	Obst vom Durlacher Markt	Apfel Buttermilch Dessert 1,5%	Rote Grütze mit Vanille Sauce	Bio Obst vom Durlacher Markt

- Glutenhaltiges Getreide  
namentlich Weizen (wie Dinkel und Khosissau-Weizen), Roggen, Gerste, Hafer und Erzeugnisse daraus
- Krebstiere und Erzeugnisse daraus
- Eier und Erzeugnisse daraus
- Fische und Erzeugnisse daraus
- Erdnüsse und Erzeugnisse daraus
- Soja und Erzeugnisse daraus
- Milch und Erzeugnisse daraus
- Schalenfrüchte namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Keschelnüsse, Pekannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamianüsse und
- Sellerie und Erzeugnisse daraus
- Beif und Erzeugnisse daraus
- Sesam und Erzeugnisse daraus
- Schwefeldioxid und Sulphit mit mehr als 10mg/kg bzw. 10mg/ltr
- Lupinen und Erzeugnisse daraus
- Weichtiere und Erzeugnisse daraus
- keine Angaben zu enthaltenen Allergenen
- keine Allergene direkt enthalten

Übersicht der Zusatzstoffe: 1 mit Konservierungsstoff 2 mit Farbstoff 3 mit Antioxidationsmittel 4 mit Süßungsmittel Saccharin 5 mit Süßungsmittel Cyclamat 6 mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle 7 mit Süßungsmittel Acesulfam 8 mit Phosphat 9 geschwefelt 10 chininhaltig 11 coffeinhaltig 12 mit Geschmacksverstärker 13 geschwärzt 14 gewachst 15 gentechnisch verändert

Bio Komponente / Bio Produkt DE-ÖKO-007

Die mit einem gekennzeichnete Menülinie haben wir bei der DGE (Deutsche Gesellschaft für Ernährung) eingereicht um uns diese zertifizieren zu lassen.