



**AUF
DER
BULT**

ZENTRUM FÜR
KINDER UND
JUGENDLICHE

Speiseplan für Begleitpersonen

Speiseplan vom 04.03.2019 bis 10.03.2019, 10. Kalenderwoche

		Menü 1	Menü 2
Mo	04.03	Ragout von der Putenkeule, Kichererbsen-Reis, Minz-Joghurt, frische Pflücksalate i, l Tagesdessert	Cremesuppe vom Wirsing; Oma's Milchreis mit Apfelkompott, Zimt und Zucker 3 g, i Tagesdessert
Di	05.03	Bäuerliche Kartoffelnudeln mit Kraut, Rauchfleisch, frischem Kräuterquark, Apfel-Lauch-Salat mit Mais und Joghurt 2, 3, 8 a, c, g, i, a1 Tagesdessert	Indische Curry-Kartoffelsuppe, rösches Brot 3 a, g, i, a1 Tagesdessert
Mi	06.03	Broccoli-Kartoffel-Gratin mit Haferkruste, Salat von Hülsenfrüchten 3 a, g, i, l, a1, a4 Tagesdessert	Graupen-Laibchen an fruchtiger Salsa, kernig, nussiges Brot a, c, f, j, a1, a3, a4 Tagesdessert
Do	07.03	"Spaghetti a'la vongole" mit Muscheln in pikanter Sauce, Bohnensalat mit Radicchio 1, 3, 6 a, g, i, n, a1 Tagesdessert	Gegrillte Tomate mit Trio vom Brushetta 3, 6 a, g, a1 Tagesdessert
Fr	08.03	Filet vom Köhler in Mandelhaube, Erbsen in Zwiebelbutter, Rote Rüben Kartoffelmus 3 a, d, g, h, a1, h1 Tagesdessert	Mediterrane Stangenbohnen auf Pimento-Kartoffelmus g Tagesdessert
Sa	09.03	Pasta Pfanne in Tomaten-Käse-Sauce, Salat der Saison 1, 3 a, g, i, a1 Tagesdessert	
So	10.03	Putenbraten, Sauce, Blumenkohl und Kartoffeln g Tagesdessert	

Außerdem bieten wir Ihnen täglich Montag - Freitag frische Salate als Alternative zu unseren Menüs!!

Änderungen vorbehalten

Die Zuordnung zu den Zusatzstoffen und Allergenen entnehmen Sie bitte der ausgehängten Legende



**AUF
DER
BULT**

ZENTRUM FÜR
KINDER UND
JUGENDLICHE

Legende des Speiseplans

Legende der Zusatzstoffe

- 1** - mit Farbstoff
- 2** - mit Konservierungsstoff
- 3** - mit Antioxidationsmittel
- 4** - mit Geschmacksverstärker
- 5** - geschwefelt,
- 6** - geschwärzt
- 7** - gewachst
- 8** - mit Phosphat
- 9** - mit Süßungsmittel
- 11** - mit einer Zuckerart und Süßungsmittel
- 16** - chininhaltig
- 17** - coffeinhaltig
- 34** - mit Jodsalz

Legende der Allergene

- a** - enth. Gluten,
 - a1 - enth. Weizen
 - a2 - enth. Roggen
 - a3 - enth. Gerste
 - a4 - enth. Hafer
 - a5 - enth. Dinkel
 - a6 - enth. Kamut
- b** - enth. Krebstiere
- c** - enth. Ei
- d** - enth. Fisch
- e** - enth. Erdnüsse
- f** - enth. Soja (gen-tech-frei)
- g** - enth. Milch einschl. Laktose
- h** - enth. Schalenfrüchte
 - h1 - enth. Mandeln
 - h2 - enth. Haselnuss
 - h3 - enth. Walnuss
 - h4 - enth. Cashewnuss
 - h5 - enth. Pekannuss
 - h6 - enth. Paranuss,
 - h7 - enth. Pistazie
 - h8 - enth. Macadamianuss
- i** - enth. Sellerie
- j** - enth. Senf
- k** - enth. Sesam
- l** - enth. Schwefeldioxid/Sulfite
- m** - enth. Lupinen
- n** - enth. Weichtiere