

# Zu Tisch in Kladow!

Speiseplan vom 19.08. bis 23.08.2019 (KW 34)					
Ihre Wahl	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Tagessuppe	Tagessuppe	Tagessuppe	Tagessuppe	Tagessuppe	Tagessuppe
<b>Menü A</b> vegetarisch/vegan	Weizen-Gemüse-Pfanne Kirschtomaten, Blattspinat, Fenchel (a,f,k,i.) (vegan)	Kräuter-Falafel Süßkartoffel-Wedges Gurken-Dill-Dip (a,i,g,k,e,2,)	Senf-Eier Möhren-Kartoffel-Püree Schmelzzwiebeln (c,g,i,)	Hausgemachte Couscous-Kroketten Ratatouille-Gemüse (c,a,)	Panierte Blumenkohlröschen Remouladensoße Rosmarinkartoffeln(a,c,g,)
<b>Menü B</b> Vollkost	Gefülltes Knusper- Hähnchenschnitzel Ricotta/ Pesto/Gemüse Tomatenreis (a,c,g,f,2,6,)	Zwiebel-Kammsteak* Schmorgemüse, Ofenkartoffel Kräuter-Quark (g,)	Hausgemachte Rinderroulade* Perlzwiebelsoße Rotkohl Schwenkkartoffeln (2)	Pikanter Currywurst- Gulasch* Eierteigwaren Cheddar-Käse (g,2,6,a,c,)	Gebackenes Seelachsfilet Eier-Kräuter-Dip Salzkartoffeln (d,c,a,g,2,6,)
<b>Menü C</b> Kohlenhydrat reduziertes Essen	Nürnberger Würstchen* mediterranes Gemüse Kuhkäsewürfel (2,6,a,c,g,)	Entenbrust-Geschnetzeltes Rettich Gemüse süß-sauer (2,6,f,e,)	Bratwurst* Schaschlik- Spieß Gemüseauflauf (g,a,2,6,)	Möhren-Eintopf Suppengemüse Schweinefleisch* (a,)	Schinkenrührei* Gemüsepüree Röstzwiebeln (c,g,a,)
<b>Menü D</b> Salat/Süß	Salatteller (g,) Putenschinken, Ei	Vanille-Grießbrei Rote Grützesoße (a,c,g,)	Eierkuchen Apfelmus (c,a,g,2,6,)	Arme Ritter (c,a,2,6,g,) Vanillesoße/ Zimtucker	Vanille-Milchreis Apfelmus (a,c,g,)
<b>Täglich im Angebot E</b>	Kräuterquark, Leinöl Salzkartoffeln (g,)	Kräuterquark, Leinöl Salzkartoffeln (g)	Kräuterquark, Leinöl Salzkartoffeln (g)	Kräuterquark, Leinöl Salzkartoffeln (g)	Kräuterquark, Leinöl Salzkartoffeln (g)

Lieferbedingte Änderungen vorbehalten. **KOHLLENHYDRATREDUZIERTES ESSEN nur auf Vorbestellung.**

Wir arbeiten daran, für Sie die besten Lebensmittel einzukaufen. Zu unseren Prinzipien gehört die Vermeidung von kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffen.

**Kostformen, für spezielle Ernährungsbedürfnisse, z. B. bei Laktose- oder Gluten-Unverträglichkeit, Histamin-Intoleranz, vegan.**

Falls wir Zusatzstoffe nicht vermeiden können, finden Sie auf der Speisekarte folgende Zahlen, Allergene kennzeichnen wir mit Buchstaben.

- 1) mit Farbstoff (auch natürliche Farbstoffe, wie z. B. Beta-Carotin, Riboflavin)
- 2) mit Konservierungsstoff
- 3) mit Süßungsmittel (Angabe des Namens, z. B. Saccharin)
- 4) mit Phosphat
- 5) mit Antioxidationsmittel
- 6) mit Geschmacksverstärker
- 7) geschwärzt (bei E 579, 585)
- 8) enthält eine Phenylalaninquelle (bei Aspartam, E 951)
- 9) Coffeinhaltig
- 10) Chininhaltig

- a) glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut, Hybridstämme)
- b) Krebstiere
- c) Eier
- d) Fisch
- e) Erdnüsse
- f) Soja
- g) Milch (einschließlich Laktose)
- h) Schalentiere
- i) Sellerie
- j) Senf
- k) Sesam
- l) Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/l als SO<sub>2</sub> angegeben
- m) Lupinen
- n) Weichtiere