

Zu Tisch in Kladow!

Speiseplan vom 26.08. bis 30.08.2019 (KW 35)					
Ihre Wahl	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Tagessuppe	Tagessuppe	Tagessuppe	Tagessuppe	Tagessuppe	Tagessuppe
Menü A vegetarisch/vegan	Gefüllte Wiesenchampignons Spinat/Schafskäse Tomatensoße (a,c,g)	Apfel-Zwiebelragout Stampfkartoffeln Tofu Spieß (f,g)	Schmorgurken in Dill Kartoffelrösti Dinkelcroutons (a,g,f)	Kartoffel-Möhren-Puffer Pfannengemüse Dill-Hüttenkäse (a,c,g)	Herzhafte Pancakes gebratene Pilze Rucola-Quark-Dip (c,a,g)
Menü B Vollkost	Geschmorte Kohlroulade* Speckmantel Stampfkartoffeln (a,c,g,2,6)	Bauern-Frühstück Kasseler* Würfel/Ei Gewürzgurke (c,2,6,5)	Hausgemachte Kalbfleisch-Frikadelle(c,a,g, Möhrengemüse, Bratkartoffeln	Kasseler Steak mit Spiegelei Rahmwirsing Salzkartoffeln (2,6,a,c)	Gebratenes Seefischfilet Zitronenbuttersoße Dill-Kartoffel-Püree (d,c)
Menü C Kohlenhydrat reduziertes Essen	Gedünsteter Lauch Käsesoße Gemüse-Püree (g,a)	Spitzpaprika gefüllt mit Lammfleischhack Tomate/ Pizzakäse (c,g,2)	Weißkohl-Eintopf Suppengrün Wursteinlage* (2,6,a,c,g)	Tortellini Salbei/Tomaten Reibekäse (c,a,2,6)	Knusper Fetakäse mediterranes Gemüse Sellerie-Püree (g,a,c,2,6,k)
Menü D Salat/Süß	Apfel-Eierkuchen Vanille-Schmand (c,g,a)	Grießbrei Zwetschgenkompott (a,c,g)	Milchreis Kirschoße/ Zimt Zucker (a,g)	Kartoffel-Reibekuchen Apfelmus (a,c,g,2,6)	Schoko-Crêpe mit Fruchtcocktail (1,2,6,a,c,g)
Täglich im Angebot E	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 SO₂ angegeben
- m) Lupinen
- n) Weichtiere