

Zu Tisch in Kladow!

Speiseplan vom 02.09. bis 06.09.2019 (KW 36)					
Ihre Wahl	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Tagessuppe	Tagessuppe	Tagessuppe	Tagessuppe	Tagessuppe	Tagessuppe
Menü A vegetarisch/vegan	Kartoffel-Ofen-Gemüse Avocado-Kräuter-Quark (f,g)	Blätterteigkissen Kürbis-Ragout SC. Hollandaise (c,g,a)	Gefüllte Dinkel-Pfannkuchen warmer Rote Bete Salat Sprossen (a,c,g,2,6)	Corn-flakes Kohlrabi-Schnitzel (vegan) (a,f,k.) Rahmgemüse/ Kartoffel-Püree	Linsen-Bolognese Rosmarin-Kartoffeln Parmesanhobel (g)
Menü B Vollkost	Kräuter-Geflügelklößchen Paprikasoße Erbsen-Risotto (a,c,g,2,6)	Pasta Spaghetti Rindfleisch-Bolognese Gouda-Reibekäse (c,g,a,2,6)	Paniertes Schnitzel* Buttererbbsen Pommes-frites (c,g,a,2,6,k)	Hamburger im Sesambrötchen Tomate/Gurke/Zwiebeln/Käse Kartoffel-Wedges (g,a,k,2,6)	Gebackenes Seelachsfilet Sc. Remoulade Kartoffel-Lauchsalat (c,d,a,g,2,6)
Menü C Kohlenhydrat reduziertes Essen	Weißer Bohnensuppe Suppengrün Hotdog-Würstchen* (2,6)	Fischgulasch "Stroganoff" Gewürzgurke/Pilz-Sauerrahm Marktgemüse (d,2,6)	Mediterranes Hacksteak Oliven, Schafskäse, Koriander Gemüse-Püree (c,g,a,2,6)	Pichelsteiner Gemüse-Topf Klößchen/ Ochsenfleisch Knäckebrot (a)	Dreierlei Gemüse-Püree pochiertes Ei Käsesoße (d,a,c)
Menü D Salat/Süß	Nuss-Eierkuchen-Röllchen Fruchtquark (c,a,g,)	Milchreis (a,c,g,2,6) Kirschen / Zimt & Zucker	Mohn-Schupfnudeln (a,c,g,2,6) Vanillesoße/Apfelkompott	Überbackener Palatschinken Zwetschgensoße (c,a,g,2,6)	Bratpfel-Grießbrei Vanillesoße (c,a,g,2)
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