



Gastronomiebetriebe
Klinikum Konstanz



SPEISEPLAN vom 13.05.2019 - 16.05.2019

	MENÜ I	MENÜ II	MENÜ III
Montag	Rindergulasch _{G,M,S} Gnocchi _{G,E} Salat _{E,M,Se,2,9} Beerenjoghurt _{M,Sb,Sf}	Kartoffelauflauf _{G,E,M} mit Gemüse und Feta _M Salat _{E,M,Se,2,9} Beerenjoghurt _{M,Sb,Sf}	
Dienstag	Spaghetti _{G,E} Bolognese _{M,S} Reibekäse _M Salat _{E,M,Se,2,9} Apfelmus	Gemüsestrudel _{G,M,S,1,2} mit Kressesauce _{G,M,S} Kartoffeln Salat _{E,M,Se,2,9} Apfelmus	
Mittwoch	Hähnchenkeule _{G,S,Se} Kräuterkartoffeln Salat _{E,M,Se,2,9} Saisonfrucht	Canneloni mit Ricotta _{G,E,M,S} Tomatensauce _M Salat _{E,M,Se,2,9} Saisonfrucht	
Donnerstag	Kalbsbratwurst _{s,b,3,8} Zwiebelsauce _{G,S} Blattspinat Kartoffelrösti Quarkspeise _M	Gnocchi _{G,E} mit Gorgonzolasauce _{M,G,S} Salat _{E,M,Se,2,9} Quarkspeise _M	

Allergene:

G mit Gluten, E mit Ei, M mit Milch (Laktose), S mit Sellerie, F mit Fisch, Se mit Senf,
Sb mit Sojabohne, Sf mit Schalenfrüchte, Sd mit Schwefeldioxid und Sulfid, Ss mit Sesamsamen,
En mit Erdnüsse, W mit Weichtieren, K mit Krebstieren, L mit Lupine

Zusatzstoffe:

1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoff, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Geschmacksverstärker,
5 geschwefelt, 6 geschwärzt, 7 gewachst, 8 mit Phosphat, 9 mit Süßungsmitteln

Mit Schweinefleisch

Änderungen vorbehalten