

Speisekarte Marquardschule

Die antonius Küche ist daran interessiert, die Speiseplangestaltung nach dem jahreszeitlichen Angebot zu gestalten. Besonders wichtig ist für uns dabei, reichlich Gemüse, Salate, Milchspeisen und Obst anzubieten.

Neben der Verwendung von qualitativ hochwertiger Ware, möglichst aus der eigenen Landwirtschaft, Garten und Bäckerei, legen wir besonderen Wert auf die täglich frische Zubereitung.

Diese Woche sind folgende Rohstoffe aus regionalem Bezug: Rapsöl (Ölmühle Rehberg, Hofbieber)

Diese Woche sind folgende Rohstoffe in BioQualität: Kartoffeln, Rindfleisch, Schweinefleisch (antonius Hof), Milch (antonius Pasteurisierung), Zwiebeln, Karotten (antonius Gärtnerei); Würstchen, Wurstwaren (antonius Laden); Brot, Brötchen und Backwaren (antonius Bäckerei)



Datum	Menü 1 Mittagessen	Menge	Menü 2 Mittagessen	Menge	Menü 3	Menge
Montag 05.09.2016	"Hühnchencurry" Hähnchen mit Kokosmilch und Früchten (01,A1,G,I) mit Reis, gemischter Salat mit Essig-Öldressing (04,12,L), frisches Obst		"Gemüsecurry" Gemüseragout mit Kokosmilch und Früchten (01,A1,G,I) mit Reis, gemischter Salat mit Essig-Öldressing (04,12,L), frisches Obst		"Nudeliges" Nudelgericht (A1) mit Schinken-Sahnesoße (02,04,A1,G,I) gemischter Salat mit Essig-Öldressing (04,12,L)	
Dienstag 06.09.2016	"Italienische Pasta" Spaghetti (A1) mit Sommerbolognese (04,A1), Apfel-Möhrensalat mit Essig Öl Dressing (04,12,L), Pfirsichquark (G)		"Vegetarische Pasta" Spaghetti (A1) mit Gemüsebolognese (04,A1,I), Apfel-Möhrensalat mit Essig Öl Dressing (04,12,L), Pfirsichquark (G)		"Heiße Kartoffel" Ofenkartoffel mit Kräuterquark (G) Pfirsichquark (G)	
Mittwoch 07.09.2016	"Deftig" Rindsbratwürstchen (I,J) mit Spitzkohl in Rahmsauce (A1,G,I) und Kartoffeln, Erdbeerjoghurt (G)		"Herzhaft gratiniert" Kartoffel-Spitzkohlaufauf mit Käse überbacken (01,G), Erdbeerjoghurt (G)		"Nudeliges" Nudelgericht (A1) mit Spinat-Käsesoße (A1,F,G) Erdbeerjoghurt (G)	
Donnerstag 08.09.2016	"Sommersalat" Großer gemischter Salatteller mit Cocktaildressing (01,07,A,C,G,J), dazu Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung (G), Schokopudding (A,G)		"Süß" Griesschnitte (A1,C,G) mit Vanillesoße (A1,G) und Fruchtkompott (01) Schokoladenpudding (A1,G)		"Nudeliges" Nudelgericht (A1) mit Hackfleischsoße (04,A1,I) Schokoladenpudding (A1,G)	
Freitag 09.09.2016	"Müllerin Art" Seelachsfilet "Müllerin" (A,D,G) Kartoffelsalat mit Radieschen und Lauchzwiebeln (I), frisches Obst		"Käse und Kartoffel" Käse-Hirse-Schnitte (A1,C,G,I), Kartoffelsalat mit Radieschen und Lauchzwiebeln (I), frisches Obst		"Nudeliges" Nudelgericht (A1) mit Lauch-Käsesoße (A1,G,I), frisches Obst	

Zusatzstoffe: (1) mit Farbstoff, (2) mit Nitritpökelsalz, (3) mit Geschmacksverstärker, (4) mit Antioxidationsmitteln, (5) mit Phosphat, (6) mit Konservierungsstoff, (7) mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln, (8) mit Süßungsmitteln, (9) enthält eine Phenylalaninquelle, (10) gewachst, (11) geschwärzt, (12) geschwefelt, (13) enthält Coffein, (14) enthält Chinin

Allergene: (A) enthält Glutenhaltiges Getreide, (A1) Weizen, (A2) Roggen, (A3) Gerste, (A4) Hafer, (A5) Dinkel, (A6) Kamut, (A7) Sonstiges glutenhaltiges Getreide und deren Hybridstämme, (B) enthält Krebstiere, (C) enthält Eier, (D) enthält Fisch, (E) enthält Erdnüsse, (F) enthält Soja, (G) enthält Milch und Milchprodukte, (H) enthält Schalenfrüchte, (H1) Mandel, (H2) Haselnüsse, (H3) Walnüsse, (H4) Cashewnuss, (H5) Pecannüsse, (H6) Paranüsse, (H7) Pistazien, (H8) Macadamianüsse, (H9) Queenslandnüsse, (I) enthält Sellerie, (J) enthält Senf, (K) enthält Sesamsamen, (L) enthält Schwefeldioxide und Sulfide, (M) enthält Lupine, (N) enthält Weichtiere

Das Team der antonius Küche wünscht "Guten Appetit!" Kurzfristige Änderungen im Speiseplan möglich!
DE-ÖKO-006