

Speisekarte

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. Kartoffeln, Rind- und Schweinefleisch sowie Brot- und Backwaren stammen von eigenen Bioland-Betrieben.

Datum	Menü 1 Mittagessen 5,50 €	Menü 2 Mittagessen 4,95 €
Montag 29.05.2017	Paprikaschote vegetarisch gefüllt <small>c, l, j</small> Tomatensoße <small>04, A1, I, L</small> Reis Wachsbrechbohnen Salat <small>04, G, I, L</small> Pfirsichkompott	Gebackener Kirschenmichel <small>A1, M, C, G, H, H1</small> mit Mandeln und Vanillesoße <small>A1, G</small> Pfirsichkompott
Dienstag 30.05.2017	Hähnchen Cordon Bleu <small>01, 02, 05, G</small> mit Zwiebelsoße <small>01, A1, D, F, I, J, L</small> und antonius Kartoffelecken Apfel-Möhren Salat mit Essig-Öl Dressing <small>04, L</small> Naturjoghurt mit Knuspermüsli <small>A1, A4, F, G</small>	Tomatisiertes Ratatouillegemüse <small>04, A1, I, J</small> mit antonius Kartoffelecken Apfel-Möhren Salat mit Essig-Öl Dressing <small>04, L</small> Naturjoghurt mit Knuspermüsli <small>A1, A4, F, G</small>
Mittwoch 31.05.2017	Hokifilet im Backteig <small>D</small> mit Tomaten-Curry-Soße <small>04, 07, A1, I, J</small> und Bratkartoffeln gemischter Salat mit Essig-Öl Dressing <small>04, L</small> Vanillepudding <small>A1, G</small>	Gebackener Blumenkohl <small>A1, A5, C, K, M</small> mit Tomaten-Curry-Soße <small>04, 07, A1, I, J</small> und Bratkartoffeln gemischter Salat mit Essig-Öl Dressing <small>04, L</small> Vanillepudding <small>A1, G</small>
Donnerstag 01.06.2017	Cevapcici vom Rind <small>c, f</small> Gemüsereis <small>i</small> mit hausgemachtem Hirtenfeuerdipp <small>g</small> frisches Obst	Knusprige Reisbällchen mit Spinatfüllung <small>A1, C, G, I</small> mit Gemüsereis <small>i</small> und hausgemachtem Hirtenfeuerdipp <small>g</small> frisches Obst
Freitag 02.06.2017	Tortellini in Sahnesoße und Erbsen <small>01, A1, C, G</small> Weißkrautsalat "Cole Slaw" <small>01, 04, 07, C, G, J, L</small> Mangojoghurt <small>g</small>	Wie Menü 1



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

Diese Woche sind folgende Rohstoff in Bio-Qualität: Kartoffeln, Rindfleisch, Schweinefleisch (antonius Hof), Milch (antonius Pasteurisierung), Zwiebeln, Karotten (antonius Gärtnerei), Würstchen, Schinken, Wurst (antonius Laden)

Wir verwenden jodiertes Speisesalz und in unseren Wurstwaren Nitritpökelsalz

Kurzfristige Änderungen im Speisenangebot möglich

DE-ÖKO-006

01) mit Farbstoff, 02) mit Nitritpökelsalz, 04) mit Antioxidationsmitteln, 05) mit Phosphat, 07) mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln, A1) Weizen und Weizenerzeugnisse (glutenhaltiges Getreide), A4) Hafer und Hafererzeugnisse (glutenhaltiges Getreide), A5) Dinkel und Dinkelerzeugnisse (glutenhaltiges Getreide), C) enthält Eier, D) enthält Fisch, F) enthält Soja, G) enthält Milch und Milchprodukte, H) enthält Schalenfrüchte, H1) Mandeln und Mandelerzeugnisse, I) enthält Sellerie, J) enthält Senf, K) enthält Sesamsamen, L) enthält Schwefeldioxyde und Sulfide, M) enthält Lupine