

# Speisekarte

Einen Großteil der Rohstoffe, wie Kartoffeln, unser Rind- und Schweinefleisch sowie Brot- und Backwaren beziehen wir aus unseren biologisch arbeitenden Bereichen Landwirtschaft, Gärtnerei, Bäckerei und Metzgerei. Weitere Rohstoffe werden konventionell und auch regional zugekauft. Das Mittagessen wird täglich frisch in der antonius Küche zubereitet. Die antonius Küche ist auch bio zertifiziert.

Datum	Menü 1 Mittagessen <b>5,50 €</b>	Menü 2 Mittagessen <b>4,95 €</b>
<b>Montag 19.11.2018</b>	Geflügel-Bratwurst <sup>02, 06</sup> mit Bratensoße <sup>1, J, L, A1</sup> und hausgemachtem Nudelsalat mit Möhren und Erbsen <sup>01, 07, A1, C, G, I, J</sup>  frisches Obst-Apfel	Vegetarische Hackbällchen <sup>A1</sup> in Curry-Soße <sup>04, 07, A1, I, J</sup> und hausgemachtem Nudelsalat mit Möhren und Erbsen <sup>01, 07, A1, C, G, I, J</sup>  frisches Obst-Apfel
<b>Dienstag 20.11.2018</b>	Schweinebraten in herzhafter Bratensoße <sup>02, 04, A1, J, L</sup> und Salzkartoffeln Blattsalat mit Joghurtdressing <sup>G</sup>  Birnenwürfel	Vorsuppe: tomatisierte Gemüsesuppe <sup>04, I</sup>  Wintermilchreis mit Zimt und Zucker <sup>G</sup>  Birnenwürfel
<b>Mittwoch 21.11.2018</b>	Chili sin Carne mit Mais, Möhren, roten/ grünen Bohnen, Kartoffeln <sup>04, A1, I</sup> Bio Brötchen <sup>A1, A3, M</sup> Karotten-Apfel Salat <sup>04, L</sup>  Schokoladenpudding <sup>A1, G</sup>	Salatteller (Blattsalate, Karotte und Gurke) dazu einen Linsenbratling mit Tomaten und Käse überbacken <sup>01, A1, A5, C, G, H, K, M</sup> Honig-Senf Dressing <sup>04, 08, I, J, L</sup>  Schokoladenpudding <sup>A1, G</sup>
<b>Donnerstag 22.11.2018</b>	Gebrautes Filet vom blauen Wittling <sup>A1, D, G, J</sup> mit Rahmwirsing <sup>A1, G, I</sup> und Reis  Apfelmus <sup>04</sup>	Spitzkohl Kichererbsen Gemüse <sup>04, G</sup> mit Reis  Apfelmus <sup>04</sup>
<b>Freitag 23.11.2018</b>	Spinatknödel <sup>A1, A3, M, C, G, I</sup> und Pilzragout mit Wurzelgemüse <sup>A1, G, I, L</sup>  Blattsalat mit Joghurtdressing <sup>G</sup> frisches Obst - Kiwi	Wie Menü 1



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

Diese Woche sind folgende Rohstoff in Bio-Qualität: Kartoffeln, Milch (antonius Pasteurisierung), Zwiebeln, Karotten (antonius Gärtnerei)

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, 06) mit Konservierungsstoff, 07) mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln, 08) mit Süßungsmitteln, 12) geschwefelt, A1) Weizen und Weizenerzeugnisse (glutenhaltiges Getreide), A2) Roggen und Roggenerzeugnisse (glutenhaltiges Getreide), A3) Gerste und Gerstenerzeugnisse (glutenhaltiges Getreide), A5) Dinkel und Dinkelerzeugnisse (glutenhaltiges Getreide), C) enthält Eier, D) enthält Fisch, G) enthält Milch und Milchprodukte, H) enthält Schalenfrüchte, I) enthält Sellerie, J) enthält Senf, K) enthält Sesamsamen, L) enthält Schwefeldioxide und Sulfide, M) enthält Lupine