

# 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 11.12.2017</b>	Geschnetzeltes vom Schwein nach Gyros Art <sup>02, 04, A1, J</sup> mit Salzkartoffeln  Weißkrautsalat in Joghurtrahm <sup>04, G, I, L</sup> Wackelpudding Waldmeister mit Vanillesoße <sup>01, G</sup>	Paprikaschote vegetarisch gefüllt <sup>A, C, I, J</sup> mit Tomatensoße <sup>04, A1, I</sup> Salzkartoffeln  Weißkrautsalat in Joghurtrahm <sup>04, G, I, L</sup> Wackelpudding Waldmeister mit Vanillesoße <sup>01, G</sup>
<b>Dienstag 12.12.2017</b>	Gemüse-Tortellini Auflauf und Rahmsoße im Ofen mit Käse überbacken <sup>01, A, A1, C, G, I</sup> gemischter Salat mit Honig Senf Dressing <sup>04, 08, I, J, L</sup>  Kiwi	Vorsuppe: Kürbissuppe <sup>I</sup> Süßer Grießauflauf <sup>A, A1, C, G</sup> mit Zimtkirschen
<b>Mittwoch 13.12.2017</b>	Geflügelfrikadelle <sup>A, A1, C, G</sup> mit heller Champignonsoße <sup>06, A, A1, I</sup> und Reis Wachsbrechbohnenalat <sup>04, G, I, L</sup> Apfelschnee mit Joghurt <sup>04, G</sup>	Vegetarische Bratwurst <sup>A, A1, C</sup> mit heller Champignonsoße <sup>06, A, A1, I</sup> und Reis Wachsbrechbohnenalat <sup>04, G, I, L</sup> Apfelschnee mit Joghurt <sup>04, G</sup>
<b>Donnerstag 14.12.2017</b>	Ofenkartoffel mit cremigem Kräuterquark <sup>G</sup> und großem gemischten Salatteller Essig-Öldressing <sup>04, L</sup> Vanillepudding <sup>A1, G</sup>	Wie Menü 1
<b>Freitag 15.12.2017</b>	Seelachs in Knusperpanade <sup>A, D, G, J</sup> dazu Kartoffelstampf mit Blumenkohl und Sellerie <sup>G, I</sup>  Rote Bete Salat <sup>04, L</sup> frisches Obst-Apfel	Herzhafter vegetarischer Bratling <sup>A, A1, A3, G</sup> dazu Kartoffelstampf mit Blumenkohl und Sellerie <sup>G, I</sup>  Rote Bete Salat <sup>04, L</sup> frisches Obst-Apfel



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, 06) mit Konservierungsstoff, 08) mit Süßungsmitteln, A) enthält glutenhaltiges Getreide, A1) Weizen und Weizenerzeugnisse (glutenhaltiges Getreide), A2) Roggen und Roggenerzeugnisse (glutenhaltiges Getreide), A3) Gerste und Gerstenerzeugnisse (glutenhaltiges Getreide), C) enthält Eier, D) enthält Fisch, G) enthält Milch und Milchprodukte, I) enthält Sellerie, J) enthält Senf, L) enthält Schwefeldioxide und Sulfide