

SPEISEKARTE vom 28.01.2019 bis 03.02.2019 Haus : Küchenleiter :
Kalenderwoche 5

Mittagessen	Montag, 28.01.2019	Dienstag, 29.01.2019	Mittwoch, 30.01.2019	Donnerstag, 31.01.2019	Freitag, 01.02.2019	Samstag, 02.02.2019	Sonntag, 03.02.2019
Suppe	Rinderbrühe mit Leberknödel <small>G,I</small>	Hühnerbouillon mit Gemüsedukaten <small>G,I</small>	Ungarische Krautsuppe <small>VI</small>	Eierflockensuppe <small>C,I,G,V</small>	Kohlrabicremesuppe <small>G,A,I,V</small>	Gemüsebouillon mit Backerbsen <small>G,I,V</small>	Italienische Gemüsesuppe <small>I</small>
Menü I Vollkost	2,4,9 Kasslerbraten auf Natursoße <small>S</small> mit Rahmlauch und Kartoffelpüree <small>G,V</small> 9 <small>G,L,V</small>	Schaschlik in Paprikasoße <small>S</small> mit Basmatireis und gemischtem Salat <small>G,V</small> <small>C, G, I, J, V</small>	Gefülltes Schweinesteak auf Kräutersoße <small>C, H, J, K, E, S</small> mit Rosenkohlgemüse <small>G, A, V</small> und Röstinchen <small>G</small>	Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung dazu <small>G, V</small> Rahmgemüse und gemischter Salat <small>G, I, V</small> <small>I, J, V</small>	Gebackenes Fischfilet mit Remouladensoße <small>A, C, D</small> und Kartoffel-Endiviensalat <small>C, J, V</small> <small>J</small>	Rinderzungenragout in Madairasoße <small>L, G</small> mit Buttergemüse <small>G, I, V</small> und Kartoffelpüree <small>G, L, V</small> 9 <small>G, L, V</small>	Schnitzel "Wiener Art" mit Bratensoße dazu <small>C, A, S</small> Butterkartoffeln und Chinakohlsalat <small>G</small> <small>C, G, J, V</small>
Menü II Leichte Vollkost	2,4 BIO Spaghetti mit Carbonara Sauce <small>G, A</small> 2,8 dazu Parmesankäse <small>G, C, A, S</small> C, G und gemischter Salat <small>C, I, J, V</small>	Gedünsteter Seelachs auf Zitronen-Gemüesoße <small>A, D</small> A, G, L, I und Risoleekartoffeln <small>G</small>	2,8 BIO Makkaroni mit Käsesoße <small>G, A, V</small> A, C, G, L, V dazu gemischter Salat <small>C, I, J, V</small>	Hähnchenkeule gebraten mit Natursoße <small>I</small> A, L dazu Leipziger Allerlei <small>G</small> und Kartoffeln	Süßkartoffelragout in Currycreme <small>G, B, A, I, L, V</small> mit Zucchini-gemüse <small>G</small>	Putenrollbraten in Rahmsoße mit Karotten- Pastinakengemüse <small>A, L</small> G und Herzoginkartoffeln	1,9 Rindergeschnetzeltes "Stroganoff" mit <small>G, J, L</small> Brokkoligemüse und Spätzle <small>G, V</small> <small>C, A, G, V</small>
Menü III	Millirahmstrudel mit <small>A, C, G</small> Vanillesahnesoße <small>G</small> und Kompott	Gemüsestrudel auf Kerbelsoße <small>A, G, C, I, V</small> G, V mit Würfelkartoffeln <small>G</small> und Saisonsalat <small>C, G, I, J, V</small>	Omelette mit <small>C, G, V</small> Rahmspinat und Butterkartoffeln <small>G, A, I, J, F, V</small> G	3,8 Mehlspeisenteller mit Zimtucker <small>A, G, C</small> dazu Rumssoße <small>G</small> und Kompott	Topfenschmarrn mit Rosinen <small>C, A, G</small> auf Himbeersoße <small>A</small> mit Kompott	Orientalisches Gemüseragout mit <small>G, J, V</small> BIO Basmatireis und <small>G, V</small> Blattsalat <small>C, I, J, V</small> 8, 9	2,8 Polenta Auflauf mit mediterranem <small>G, I, C, V</small> Gemüse und <small>V</small> Salat <small>C, G, J, V</small>
Nachtsch	Orange 8	Vanillequark mit Kirschoße <small>G</small>	Apfelkuchen <small>A, C, G, H</small>	8 Vanillepudding mit Beeren <small>G</small>	Apfel	Frischer Fruchtsalat 1	Schokokuchen <small>A, C, E, G, H, F</small>

Mit Ziffern / Buchstaben gekennzeichnete Speisen enthalten oder sind:

Zusatzstoffe: 1* mit Süßungsmittel 2* konserviert 3* mit Phosphat 4* mit Geschmacksverstärker 5* Milcheiweiß 6* gewachst 7* Säuerungsmittel 8* mit Farbstoff 9* mit Antioxidationsmittel 10* geschwärzt
11* enthält eine Phenylalaninquelle

Allergene: A* glutenhaltiges Getreide; B* Krebstiere; C* Eier; D* Fisch; E* Erdnüsse; F* Soja; G* Milch; H* Schalenfrüchte (Nüsse); I* Sellerie; J* Senf; K* Sesam; L* Schwefeldioxid; M* Lupinen; N* Weichtiere

Sonstiges: S* Schweinefleisch; V* Vegetarisch

**SPEISEKARTE vom 28.01.2019 bis 03.02.2019 Haus : Küchenleiter :
Kalenderwoche 5**

Abendessen	Montag, 28.01.2019	Dienstag, 29.01.2019	Mittwoch, 30.01.2019	Donnerstag, 31.01.2019	Freitag, 01.02.2019	Samstag, 02.02.2019	Sonntag, 03.02.2019
Menü I	Ansbacher Aufschnitt <small>2,3,8,9</small> J,S und Edamer Käse <small>G</small> mit Cornichons <small>I</small> J Brot und Butter <small>A,G</small>	Kochsalami und <small>2,4</small> S Camembert <small>G</small> mit Farmersalat <small>8,9</small> C, I, J, G, V Brot und Butter <small>A,G</small>	BIO Krakauer Wurst und <small>2,4</small> S BIO Zillertaler Käse <small>G</small> mit Tomatenecken <small>8</small> Brot und Butter <small>A,G</small>	Bergkäse und <small>G</small> Leerdammer <small>G</small> mit Apfel-Selleriesalat <small>1,9</small> I, C, G, J Brot und Butter <small>A,G</small>	Bratheringsröllchen und <small>D</small> Tortenbrie <small>G</small> mit Salatgarnitur <small>I</small> I, C, G, J, V Brot und Butter <small>A,G</small>	Bierwurst und <small>2,3,4,9</small> J,S Tilsiter Käse <small>G</small> mit Gemüsesalat <small>8,9</small> C, I, J, G, V Brot und Butter <small>A,G</small>	Fleischsalat und <small>1,2,4</small> C, I, J, G, S 2 gekochte Eier <small>C</small> mit Gewürzgurke <small>I</small> J Brot und Butter <small>A,G</small>
Kuchen	Florentiner Apfelkuchen <small>C, A, G, H, F</small>	Schwarzwälder-Kirsch <small>C, A, M, G, H, K, F</small> Schnitte	Schachbrett-Torte <small>C, A, M, G, H, K, F</small>	Flockensahne-Dessert <small>C, A, M, G, H, K, F</small>	Käserahm Schnitte <small>A, C, G, H</small>	Prinzregenten Torte <small>C, A, M, G, H, K, F</small>	Orangencreme Torte <small>C, A, M, G, H, K, F</small>

Mit Ziffern / Buchstaben gekennzeichnete Speisen enthalten oder sind:

Zusatzstoffe: 1* mit Süßungsmittel 2* konserviert 3* mit Phosphat 4* mit Geschmacksverstärker 5* Milcheiweiß 6* gewachst 7* Säuerungsmittel 8* mit Farbstoff 9* mit Antioxidationsmittel 10* geschwärzt
11* enthält eine Phenylalaninquelle

Allergene: A* glutenhaltiges Getreide; B* Krebstiere; C* Eier; D* Fisch; E* Erdnüsse; F* Soja; G* Milch; H* Schalenfrüchte (Nüsse); I* Sellerie; J* Senf; K* Sesam; L* Schwefeldioxid; M* Lupinen; N* Weichtiere

Sonstiges: S* Schweinefleisch; V* Vegetarisch