

SPEISEKARTE vom 18.02.2019 bis 24.02.2019 Haus : Küchenleiter :
Kalenderwoche 8

Mittagessen	Montag, 18.02.2019	Dienstag, 19.02.2019	Mittwoch, 20.02.2019	Donnerstag, 21.02.2019	Freitag, 22.02.2019	Samstag, 23.02.2019	Sonntag, 24.02.2019
Suppe	Gemüsebrühe mit Pfannkuchenstreifen <small>G,I,V</small>	Bouillon mit Lebernockerl <small>G,I</small>	Lauchcremesuppe <small>G,A,I,V</small>	Gemüsebouillon mit Eierstich <small>G,I,V</small>	Brokkolirahmsuppe <small>G,A,I,V</small>	Tomatensuppe <small>G,A,V</small>	Kraftbrühe mit Riebele und Gemüse <small>G,I</small>
Menü I Vollkost	2 Blutwurst und Leberwurst mit Sauerkraut dazu Kartoffelpüree <small>G,S L G,L,V</small>	Gebratenes Fischfilet "Finkenwerder Art" mit Butterkartoffeln und gemischtem Salat <small>A,D B,S G C,G,I,I,V</small>	Herzhaftes Waldpilzgröstl mit Gemüse und Schnittlauchsoße <small>V,C G,V</small>	Allgäuer Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Bratensoße dazu Blattsalat <small>G,A,C,V A I,I,V</small>	Krautwickel in Zwiebel-Specksoße mit Dampfkartoffeln <small>C,A,I,S S G</small>	4,9 BIO Rostbratwürste auf Bratensoße dazu Rahmwirsing und Kartoffelpüree <small>S L G G,L,V</small>	Boeuf la mode in Bratensoße mit Blaukraut und Semmelknödel <small>I,L G,I A,C,G</small>
Menü II Leichte Vollkost	9 Vegetarisches Frikassee mit Champignons dazu BIO Basmatireis <small>G,J,A,L,C G,V</small>	3,4 Wollwurst mit Rahmspinat und Kartoffelpüree <small>S A,G,I,I,F G,L,V</small>	BIO Spaghetti mit Hackfleischsoße und Parmesankäse dazu gemischter Salat <small>G,A S C,G C,I,I,V</small>	8 Schweineschnitzel in RahmsöÙe mit grünen Bohnen und Kartoffelplätzchen <small>S G,S G,IV G,V</small>	7,8 Spanische Reispfanne mit Fisch dazu SafransöÙe und gemischter Salat <small>A,B,D G,L,V C,I,I,V</small>	2,8 Gemüsestrudel auf KäsesöÙe mit Blattsalat <small>A,G,C,I,V A,C,G,L,V C,I,I,V</small>	10 Hähnchenragout "Mediterran" mit BIO Hörnchennudeln und gemischtem Salat <small>G,A G,A C,I,I,V</small>
Menü III	3,8 Zwetschgenpavese auf RumsoÙe mit Kompott <small>A,G,C,L G</small>	Gemischter Mehlspeisenteller mit NuÙsoÙe und Kompott <small>C,A,G,H G,H</small>	5,7 Gemüsecurry mit BIO Basmatireis und Salat <small>G,J G,V C,I,I,V</small>	Pfannkuchen mit Erdbeerfüllung dazu VanillesöÙe und Kompott <small>C,A,G G</small>	Dampfnudeln auf Rum-Rosinen-SoÙe dazu Kompott <small>A,C,G G</small>	Apfelkücherl auf ZimtsöÙe mit Kompott <small>A,C,G G</small>	Ratatouillegemüse gebraten an Tomatenragout mit Rosmarinkartoffeln <small>V G,V G</small>
Nachtisch	Banane	8 Quarkdessert mit KirschoÙe <small>G</small>	Zitronenkuchen <small>C,A,G</small>	BIO Marillenjoghurt <small>G</small>	Apfel	1 Frischer Fruchtsalat	Stracciatellakuchen <small>C,A,G</small>

Mit Ziffern / Buchstaben gekennzeichnete Speisen enthalten oder sind:

Zusatzstoffe: 1* mit SüÙungsmittel 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 18.02.2019 bis 24.02.2019 Haus : Küchenleiter :
Kalenderwoche 8**

Abendessen	Montag, 18.02.2019	Dienstag, 19.02.2019	Mittwoch, 20.02.2019	Donnerstag, 21.02.2019	Freitag, 22.02.2019	Samstag, 23.02.2019	Sonntag, 24.02.2019
Menü I	Bierschinken und 2,3,8,9 S Butterkäse 8 G mit Salatgarnitur 1 I, C, G, J, V Brot und Butter A, G	Emmentaler und G Geflügelleberwurst 2, 4, 8, 9 I, J, S mit Gewürzgurke 1 J Brot und Butter A, G	Backleberkäse und 2,4,8 S roter Pressack 2 L, J, S mit Senf J Brot und Butter A, G	BIO Fleischwurst und 2,4,7,9 I, J, S BIO Gouda Käse G mit Gemüsesalat C, G, J Brot und Butter A, G	Heringsrahmtopf und C, D, G, J gekochtes Ei C mit Salatgarnitur 1 I, C, G, J, V Brot und Butter A, G	Pastetenauflschnitt und 2,4,9 J, S Tilsiter Käse G mit Paprikasalat I Brot und Butter A, G	Kaiserfleisch und 2,3,4,9 S Maasdammer Käse 8 G mit Farmersalat 8,9 C, I, J, G, V Brot und Butter A, G
Kuchen	Bienenstich C, A, G, H, F	Bananen-Himbeer Cremedessert C, A, G, H, F	Gedeckte Apfelschnitte C, A, G, H, F	Sachertorte C, A, M, G, H, F	Tiramisuschnitte C, A, M, G, H, K, F	Himbeer-Käse-Sahnetorte C, E, A, M, G, H, K, F	Frankfurter Kranz C, A, M, G, H, K, F

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

