

**SPEISEKARTE vom 25.02.2019 bis 03.03.2019 Haus : Küchenleiter :  
Kalenderwoche 9**

Mittagessen	Montag, 25.02.2019	Dienstag, 26.02.2019	Mittwoch, 27.02.2019	Donnerstag, 28.02.2019	Freitag, 01.03.2019	Samstag, 02.03.2019	Sonntag, 03.03.2019
<b>Suppe</b>	9 Schwammerlsuppe G,A,V	Geflügelcremesuppe mit Kerbel G, LA	Rinderkraftbrühe mit Flädle G,I	Champignonsuppe G,A,I,V	Hühnerbouillon mit Leberknöpfle G,I	Blumenkohlsuppe G,I,A	Gemüsebouillon mit Backerbsen G,I,V
<b>Menü I Vollkost</b>	Apfelmautasche auf Vanillesoße mit Kompott A,C,G G	Blumenkohl-Käsemedaillon mit Kräuterdip und Butterkartoffeln A,C G G	3,4,9 BIO Rostbratwürstl mit Bratensoße dazu Bayrisch Kraut und Kartoffelpüree S G,L,V A, G,L	Mediterrane Hähnchenkeule auf Ofengemüse mit Rosmarinsoße I V G	1,8 Fischfilet gebacken mit Sauce Tartar und Kartoffel-Rucolasalat D,A, G,J J, C, A J,V	Apfelstrudel auf Vanillesoße mit Kompott C, A, G, H G	Schnitzel Wiener Art mit Bratensoße dazu Petersilienkartoffeln und Gurkensalat C,A,S G C, G, I, J, V
<b>Menü II Leichte Vollkost</b>	9 Köttbullar auf Soße mit Preisbeeren und Kräuterpüree dazu Blattsalat A,C,H,L,S G,L,V C, I, J, V	Seelachs gebraten auf Tomatenragout mit Buttergemüse und Petersilienkartoffeln A, D G,V G, I, V G	10 Kichererbsenbällchen "Marokkanische Art" mit Türkischem Reis und Salat C, A, G, V C, A, G, V C, G, I, J, V	Bandnudeln mit Meeresfrüchten in Weißweinsöße dazu Blattsalat C, A, G G, B, C, D, A, F, L C, I, J, V	Fleischpflanzerl auf Bratensoße mit Karottengemüse und Kartoffeln A,C,G,J,S G,V	1,9 Rindergeschnetzeltes "Stroganoff Art" mit BIO Reis und Blattsalat G,J,L G,V C, I, J, V	12 Lammragout in Thymiansöße mit Speckbohnen und Kartoffelgratin L G, I, S A, G, V
<b>Menü III</b>	BIO Rigatoni mit Gorgonzolasoße und Blattsalat G, A, V G, I, V C, I, J, V	Pfannkuchen mit Gemüsefüllung auf Kräutersöße dazu Saisonsalat A,C,G,I,V G,V C, I, J, V	2,8 Kaiserschmarrn mit Rosinen und Mandeln dazu Zwetschgenkompott A,G, H, C C, A, G	Risotto mit gebratenen Pilzen und Blattsalat C, A, V C, I, J, V	3,8 Quarkkeulchen auf Rumsoße dazu Apfelkompott C, A, G G 9	Vegetarischer Gemüseintopf mit Kräuterdudaten und einer Semmel G C, A, I A	3,8 Pfannkuchen mit Topfenfüllung dazu Rumsoße und Kompott C, A, G G
<b>Nachtisch</b>	Orange	Grießpudding mit Beeren A,G	Zitronenkuchen C, A, G	8 Vanillepudding G	Trauben	1 Frischer Fruchtsalat	Schokokuchen A,C,E,G,H,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

**SPEISEKARTE vom 25.02.2019 bis 03.03.2019 Haus : Küchenleiter :  
Kalenderwoche 9**

Abendessen	Montag, 25.02.2019	Dienstag, 26.02.2019	Mittwoch, 27.02.2019	Donnerstag, 28.02.2019	Freitag, 01.03.2019	Samstag, 02.03.2019	Sonntag, 03.03.2019
<b>Menü I</b>	<b>Bierwurst und</b> 2,3,4,9 J,S <b>Camembert</b> G <b>mit Senfgurken</b> 1,9 J <b>Brot und Butter</b> A,G	<b>Kochsalami und</b> 2,4 S <b>Butterkäse</b> 8 G <b>mit Tomatenecken</b>  <b>Brot und Butter</b> A,G	<b>BIO Krakauer und</b> 2,4 S <b>BIO Zillertaler</b> G <b>mit Gemüsegarnitur</b> 1 B <b>Brot und Butter</b> A,G	<b>Putenbrust geräuchert und</b> 2,3,9 <b>Pfälzer Leberwurst</b> 2,4 J,G,A,S <b>mit Gewürzgurke</b> 1 J <b>Brot und Butter</b> A,G	<b>Brathering und</b> C, D, I, J <b>Biarom Käse</b> G <b>mit Kürbis "süß-sauer"</b>  <b>Brot und Butter</b> A,G	<b>Pastetenauflschnitt und</b> 2,4,9 J,S <b>Bresso Frischkäse</b> G <b>mit Salatgarnitur</b> 1 I, C, G, J, V <b>Brot und Butter</b> A,G	<b>Schinkenaufschnitt und</b> 2,4 S <b>Geflügelsalat</b> 8 C,G,I,J <b>mit Früchten</b>  <b>Brot und Butter</b> A,G
<b>Kuchen</b>	<b>Florentiner Apfelkuchen</b> C, A, G, H, F	<b>Schwarzwälder-Kirsch Schnitte</b> C, A, M, G, H, K, F	<b>Schachbrett-Torte</b> C, A, M, G, H, K, F	<b>Flockensahne-Dessert</b> C, A, M, G, H, K, F	<b>Käserahm Schnitte</b> A,C,G,H	<b>Prinzregenten Torte</b> C, A, M, G, H, K, F	<b>Orangencreme Torte</b> 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

