

SPEISEKARTE vom 04.03.2019 bis 10.03.2019 Haus : Küchenleiter :
Kalenderwoche 10

Mittagessen	Montag, 04.03.2019	Dienstag, 05.03.2019	Mittwoch, 06.03.2019	Donnerstag, 07.03.2019	Freitag, 08.03.2019	Samstag, 09.03.2019	Sonntag, 10.03.2019
Suppe	Lauchcremesuppe G,A,I,V	Rinderbrühe G,I mit Grießnockerl	Pilzrahmsuppe G,A,V	Eierflockensuppe C,I,G,V	Karotten-Kürbiscremesuppe G,A	Kraftbrühe G,I mit Gemüsestreifen	Pastinakencremesuppe G,A,I,V
Menü I Vollkost	2,4,9 Kasslernacken auf Bratensoße mit Rahmwirsing und Kartoffeln S G	Gemischter Mehlspeisenteller mit Vanillesoße und Kompott C,A,G,H G	Kabeljau gebacken mit Remouladensoße dazu Kartoffel-Gurkensalat A,D,C C,I,V J	Blutwurst und Leberwurst mit Sauerkraut und Kartoffelpüree J,S I,S G,L,V	Schlemmerfischfilet mit Limettensoße dazu Petersilienkartoffeln und Blattsalat D,A A,G,L G C,I,I,V	BIO Makkaroni mit Hackfleischsoße dazu Parmesankäse und gemischter Salat S C,G C,I,I,V	Schweinefilet mit Champignonsoße dazu BIO Nudeln und Gemüsesalat S G,S G,A C,G,V
Menü II Leichte Vollkost	Ravioli mit Spinatfüllung auf Basilikumsoße und gemischter Salat C,A,G G I,I,V	Schweinerückensteak auf Rahmsoße mit Mandel Broccoli und Butterkartoffeln C,H,J,K,F,S G G,E,H,V G	Rinderbratwurst auf Bratensoße mit Rahmkarotten und Röstkartoffeln I,K,G,S G,A,V	Hähnchenbrust auf Rahmsoße dazu Leipziger Allerlei und BIO Butterreis G,A,L G G,V	Schwäbische Maultaschen mit saurem Kartoffelgemüse und Bratensoße C,A,I,S G,I,L	Süßkartoffelpflanzerl auf Rahmkohlrabi und Salat C,A,G,I G C,I,I,V	Rinderschmorbraten in Rotweinsauce mit Schwarzwurzeln und Semmelknödel A,I,L L I,G,V A,C,G
Menü III	Ofenschlupfer auf Zimtsoße mit Kompott A,G,C,H G	Gemüseplatte mit Sauce Hollandaise dazu Kartoffeln und Chinakohlsalat I,G,V C,G,V C,I,I,V	Cannelloni mit Spinat-Ricottafüllung dazu Basilikumsoße und Salat C,A,G,V G,V C,I,I,V	Gemüsestrudel auf Rahmerbsen und gemischter Salat A,G,C,I,V I,G C,I,I,V	Grießschmarrn mit Mandeln und Rosinen dazu Kirschkompott A,C,G	Bunter Gemüseintopf mit Kartoffeln und einer Semmel I,G A	Topfenrahmstrudel auf Zimtsoße mit Zwetschgenröster 7,9 C,A,G G L,A
Nachtsch	Banane	Krapfen C,A,G	Milchreis G	BIO Marilljoghurt G	Birne	Frischer Fruchtsalat 1	Donauwelle C,A,H,G

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 04.03.2019 bis 10.03.2019 Haus : Küchenleiter :
Kalenderwoche 10**

Abendessen	Montag, 04.03.2019	Dienstag, 05.03.2019	Mittwoch, 06.03.2019	Donnerstag, 07.03.2019	Freitag, 08.03.2019	Samstag, 09.03.2019	Sonntag, 10.03.2019
Menü I	Gelbwurst und 2,4,9 S Emmentaler am Stück G mit Farmersalat 8,9 C, I, J, G, V Brot und Butter A, G	BIO Extrawurst und 2,4,7,9 L, J, S BIO Gouda G mit Senfgurken 1, 9 J Brot und Butter A, G	Bergkäse und G Tortenbrie G mit Salatgarnitur 1 I, C, G, J, V Brot und Butter A, G	Leerdammer und G Kräuter-Frischkäse G mit Trauben 1 Brot und Butter A, G	Kaiserfleisch und 2,3,4,9 S Schmelzkäse G mit Rote Beete Salat 1 Brot und Butter A, G	Göttinger Bierwurst und 2,3,8,9 J, S Tilsiter Käse G mit Cornichons 1 J Brot und Butter A, G	Fleischsalat und 1,2,4 C, I, J, G, S gekochtes Ei C mit Salatgarnitur 1 I, C, G, J, V Brot und Butter A, G
Kuchen	Bienenstich C, A, G, H, F	Bananen-Himbeer C, A, G, H, F Cremedessert	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

