

**SPEISEKARTE vom 18.03.2019 bis 24.03.2019 Haus : Küchenleiter :**  
Kalenderwoche 12

Mittagessen	Montag, 18.03.2019	Dienstag, 19.03.2019	Mittwoch, 20.03.2019	Donnerstag, 21.03.2019	Freitag, 22.03.2019	Samstag, 23.03.2019	Sonntag, 24.03.2019
<b>Suppe</b>	Rinderbrühe mit Schöberl <small>G,I</small>	Rinderbrühe mit Gemüsedukaten <small>G,I</small>	Geröstete Grießsuppe <small>G,I,A</small>	Karottencremesuppe <small>G,A,I,V</small>	Rinderbrühe mit Suppenmaultaschen <small>G,I</small>	Kohlrabarahmsuppe <small>G,A,I,V</small>	Italienische Gemüsesuppe <small>G,I</small>
<b>Menü I Vollkost</b>	Deftiger Pichelsteiner Eintopf mit eine Semmel <small>A</small>	Käsespätzle <small>G,A,C,V</small> mit Röstzwiebeln dazu Bratensoße und Eisbergsalat <small>S</small>	Gebratene Sucuk <small>C,G</small> (Rinderwurst) in Rührei dazu Fladenbrot und Hirtensalat <small>I,J,V</small>	Krautkräpfen auf Natursoße mit Kartoffelsalat <small>J</small>	Matjesfilet nach "Hausfrauen Art" mit Speckbohnen und Salzkartoffeln <small>G</small>	Wirsingintopf mit Kasslerwürfel dazu eine Laugensemmel <small>A,G,K,F</small>	Rinderroulade auf Bratensoße mit Blaukraut und Kartoffelpüree <small>G,L,V</small>
<b>Menü II Leichte Vollkost</b>	Fleischpflanzerl <small>A,C,G,J,S</small> auf Natursoße mit Erbsengemüse und Dampfkartoffeln <small>G</small>	Kabeljaufilet gedünstet auf Kräutersoße mit Brokkoligemüse und Kartoffeln	Schwammerlgulasch <small>G,A,V</small> mit Semmelknödel dazu Blattsalat <small>I,J,V</small>	Schweineragout in Rahmssoße mit buntem Gemüse und BIO Nudeln <small>G</small>	Griechische Reisnudelpfanne mit Lamm dazu Blattsalat <small>I,J,V</small>	Hähnchenfilet "Süß-sauer" mit BIO Basmatireis und Wokgemüse <small>G,V</small>	Hähnchenpiccata auf Tomatenragout mit BIO Spaghetti und Blattsalat <small>C,I,I,V</small>
<b>Menü III</b>	Kirschmaultasche auf Nougatsoße dazu Kompott <small>G,H,F</small>	Süßer Knödelteller mit Fruchtsoße und Kompott <small>A</small>	Topfenpalatschinken auf Rum-Rosinensoße dazu Kompott <small>G</small>	Rührei mit Rahmspinat und Würfelskartoffeln <small>G</small>	Apfelkücherl auf Zimtsoße und Kompott <small>G</small>	Kaiserschmarrn mit Mandeln und Rosinen dazu Apfelmus <small>9</small>	Gemüsestrudel auf Kräutersoße dazu Würfelskartoffeln und Salat <small>C,I,I,V</small>
<b>Nachtsch</b>	Banane	Milchreisdessert <small>G</small>	Zitronenkuchen <small>C,A,G</small>	BIO Erdbeeryoghurt <small>G</small>	Trauben	Frischer Fruchtsalat <small>1</small>	Stracciatellakuchen <small>C,A,G</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 18.03.2019 bis 24.03.2019 Haus : Küchenleiter :  
Kalenderwoche 12**

Abendessen	Montag, 18.03.2019	Dienstag, 19.03.2019	Mittwoch, 20.03.2019	Donnerstag, 21.03.2019	Freitag, 22.03.2019	Samstag, 23.03.2019	Sonntag, 24.03.2019
<b>Menü I</b>	<b>Pastetenaufschnitt</b> <small>2,4,9</small> <small>J,S</small> <b>Klosterkäse</b> <small>G</small> <b>mit Salatgarnitur</b> <small>I, C, G, J, V</small> <b>Brot und Butter</b> <small>A,G</small>	<b>Kalter Schweinebraten</b> <small>S</small> <b>und Eiersalat</b> <small>C, J, G, V</small> <b>mit Gewürzgurke</b> <small>J</small> <b>Brot und Butter</b> <small>A,G</small>	<b>BIO Krakauer Wurst und</b> <small>2,4</small> <small>S</small> <b>BIO Zillertaler Käse</b> <small>G</small> <b>mit Senfgurken</b> <small>J</small> <b>Brot und Butter</b> <small>A,G</small>	<b>Truthahnleberkäse und</b> <small>2,4</small> <b>Leerdammer</b> <small>8</small> <small>G</small> <b>mit Farmersalat</b> <small>C, I, J, G, V</small> <b>Brot und Butter</b> <small>A,G</small>	<b>Makrelenfilet</b> <small>D</small> <b>mit Sahnemeerrettich</b> <small>G, L</small> <b>und Butterkäse</b> <small>G</small> <b>Brot und Butter</b> <small>A,G</small>	<b>Bierschinken und</b> <small>2,3,8,9</small> <small>S</small> <b>Kräuter-Frischkäse</b> <small>G</small> <b>mit Salatgarnitur</b> <small>I, C, G, J, V</small> <b>Brot und Butter</b> <small>A,G</small>	<b>Bergkräuterkäse und</b> <small>G</small> <b>Tortenbrie</b> <small>G</small> <b>mit Obst</b> <b>Brot und Butter</b> <small>A,G</small>
<b>Kuchen</b>	<b>Bienenstich</b> <small>C, A, G, H, F</small>	<b>Bananen-Himbeer</b> <small>C, A, G, H, F</small> <b>Cremedessert</b>	<b>Gedeckte Apfelschnitte</b> <small>C, A, G, H, F</small>	<b>Sachertorte</b> <small>C, A, M, G, H, F</small>	<b>Tiramisuschnitte</b> <small>C, A, M, G, H, K, F</small>	<b>Himbeer-Käse-Sahnetorte</b> <small>C, E, A, M, G, H, K, F</small>	<b>Frankfurter Kranz</b> <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

