

SPEISEKARTE vom 01.04.2019 bis 07.04.2019 Haus : Küchenleiter :
Kalenderwoche 14

Mittagessen	Montag, 01.04.2019	Dienstag, 02.04.2019	Mittwoch, 03.04.2019	Donnerstag, 04.04.2019	Freitag, 05.04.2019	Samstag, 06.04.2019	Sonntag, 07.04.2019
Suppe	Kraftbrühe mit Brätstrudel <small>G,I</small>	Rinderkraftbrühe mit Grießnockerl <small>G,I</small>	Blumenkohlsuppe mit Petersilie <small>G,I,A</small>	Kalbfleischsuppe <small>G,I,A</small>	Lauchcremesuppe <small>G,A,I,V</small>	Zwiebelsuppe mit Croutons <small>B,L</small>	Tomatencremesuppe <small>G,A,V</small>
Menü I Vollkost	Szegediner Schweinegulasch mit Kartoffeln und Salat <small>I,I,V</small>	Ged. Schweinenacken mit Meerrettichsoße dazu Bayrisch Kraut und Kartoffelpüree <small>G,L,V</small>	Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch und Gemüse dazu eine Semmel <small>A</small>	Vegetarische Hirtenpfanne mit Griechischem Salat <small>I,I,V</small>	Grammelknödel und Speckknödel auf Sauerkraut dazu Bratensoße <small>I,S</small>	Kartoffeltaschen mit Friskäsefüllung dazu Rahmgemüse und Blattsalat <small>C,I,I,V</small>	Rindergeschnetzeltes "Stroganoff Art" mit BIO Spiralnudeln und Dill-Gurkensalat <small>C,G,I,I,V</small>
Menü II Leichte Vollkost	Gebratener BIO Reis mit Ei und Gemüse dazu Süß-Sauer-Soße <small>G,A</small>	Schlemmerfischfilet auf Weißweinsoße mit BIO Basmatireis und Blattsalat <small>C,I,I,V</small>	Pouardenrollbraten auf Rahmsoße mit Kaisergemüse und Spätzle <small>G,C,A,I,V</small>	BIO Rigatoni mit Hackfleischsoße und Blattsalat <small>C,I,I,V</small>	Fischfilet gebraten mit saurem Kartoffelgemüse <small>G,I,L</small>	Königsberger Klopse in Kapernsoße dazu BIO Reis mit Erbsen und Rote Beete Salat <small>I</small>	Lambraten auf Rosmarinjus mit grünen Bohnen und Kartoffelgratin <small>A,G,V</small>
Menü III	Pfannkuchen mit Heidelbeerfüllung auf Rumssoße mit Kompott <small>3,8</small>	Rührei mit gebratenen Champignons und Butterkartoffeln <small>G</small>	Ofenfrische Rohrnudeln auf Vanillesoße mit Kompott <small>G</small>	Zwetschgenpavesen auf Rumssoße dazu Kompott <small>3,8</small>	Apfelkücherl auf Zimtsoße mit Kompott <small>G</small>	Kirschmichel mit Nußsoße und Kompott <small>G,H</small>	Tortellini mit Spinat-Riccottafüllung in Kräutersoße dazu gemischter Salat <small>7,8</small>
Nachtsch	Banane	Rote Grütze mit Vanillesoße <small>G</small>	Milchreisdessert <small>8</small>	Kirschjoghurt <small>G</small>	Kiwi	Frischer Fruchtsalat <small>1</small>	Donauwelle <small>C,A,H,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 01.04.2019 bis 07.04.2019 Haus : Küchenleiter :
Kalenderwoche 14**

Abendessen	Montag, 01.04.2019	Dienstag, 02.04.2019	Mittwoch, 03.04.2019	Donnerstag, 04.04.2019	Freitag, 05.04.2019	Samstag, 06.04.2019	Sonntag, 07.04.2019
Menü I	Putensalami und Tilsiter Käse mit Cornichons Brot und Butter <small>2,8,9 J G J A,G</small>	Zwiebelmettwurst und Romadur Käse mit Zwiebelringen Brot und Butter <small>2,4,9 S G G A,G</small>	BIO Backleberkäse und Heumilchkäse mit Senfgurken Brot und Butter <small>2,4,8 S G J A,G</small>	Bunte Käseplatte mit Obst Brot und Butter <small>G A,G</small>	Roter Heringssalat und gekochtes Ei mit Gewürzgurke Brot und Butter <small>C, D, G, I, J C J A,G</small>	Geflügeljagdwurst und Bergkäse mit Salatgarnitur Brot und Butter <small>2,4,9 F,G,L,J,S G I, C, G, J, V A,G</small>	Kassleraufschnitt und Tortenbrie mit Gemüsesalat Brot und Butter <small>2,4 S G C, G, J A,G</small>
Kuchen	Mandarinen Käsekuchen <small>C, A, G</small>	Käse Sahnetorte <small>C, A, G</small>	Gedeckte Apfelkuchen <small>C, A, G</small>	Erdbeer Sahneschnitte <small>C, A, G</small>	Eierlikörtorte <small>C, A, G, H, F</small>	Donauwelle <small>C, A, H, G</small>	Tiramisu Savoiard <small>C, A, G, 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

