

SPEISEKARTE vom 15.04.2019 bis 21.04.2019 Haus : Küchenleiter :
Kalenderwoche 16

Mittagessen	Montag, 15.04.2019	Dienstag, 16.04.2019	Mittwoch, 17.04.2019	Donnerstag, 18.04.2019	Freitag, 19.04.2019	Samstag, 20.04.2019	Sonntag, 21.04.2019
Suppe	Rinderbrühe mit Gemüsedukaten <small>G,I</small>	Rinderbrühe mit Markklößchen <small>G,I</small>	Tomatencremesuppe <small>G, A, V</small>	Bouillon mit Fadennudeln <small>G,I</small>	Kräuterrahmsuppe <small>G, A, I, V</small>	Graupensuppe mit Gemüsewürfel <small>A, I, G</small>	Brokkolirahmsuppe <small>G, A, I, V</small>
Menü I Vollkost	¹⁰ Hähnchenragout "Mediterran" mit Gemüse-Couscous und gemischtem Salat <small>G, A A, L, V C, G, I, I, V</small>	Gebratenes Kabeljaufilet auf Dillsoße mit ZucchiniGemüse und Kartoffeln <small>A, D G, L, V G</small>	Kaiserschmarrn mit Mandeln und Rosinen dazu Apfelmus <small>A, G, H, C 9</small>	Bifteki auf Djuvec-Reis mit mit Ajvar (Paprikamus) und Griechischem Salat <small>C, A, G, I, J, F I, G, V I, J, V</small>	Rotbarsch gebacken mit Kartoffel-Gurkensalat dazu Remouladensauce <small>A, C, D J C, I, V 1,7,8</small>	Rote Linsen-Dal in Kokosmilch mit Curry-Gemüse und Fladenbrot <small>I, J, K, V A</small>	^{2,4} Rinderroulade in Bratensoße dazu Blaukraut und Kartoffelknödel <small>J, I, S L, A</small>
Menü II Leichte Vollkost	Gemüstrudel auf Sauce Hollandaise dazu Würfelkartoffeln <small>A, G, C, I, V C, G, V G</small>	Tagliatelle "Italia" auf Gemüsesoße dazu gemischter Salat <small>G, A, V V C, I, I, V</small>	Schweinesteak mit Rahmchampignons und Brokkoligemüse dazu BIO Nudeln <small>S G G, V A, V</small>	Rinderschulter mit pikanter Soße dazu Blumenkohlgemüse und Semmelknödel <small>A, I, L, L G, J, L G, V A, C, G 9</small>	Kalbfleischpflanzlerl auf Natursoße mit Karottengemüse und Kartoffelpüree <small>C, A, G, J S G, V G, L, V 3,4</small>	Wollwurst mit Rahmspinat Schwenkkartoffeln <small>S G, A, I, J, F, V G</small>	Rahmgeschnetzeltes vom Schwein mit Selleriegemüse und Hörnchennudeln <small>G, A, J, S I, G, V G</small>
Menü III	Kirschmaultasche auf Zimtsoße dazu Kompott <small>G, C, A G 3,8</small>	Nußnudeln mit Rumsoße und Kompott <small>C, E, A, G, H G</small>	Bohneneintopf aus weißen Bohnen in Tomatensoße dazu BIO Reis <small>H, G, V G, V</small>	Kohlrabi überbacken mit Getreidefüllung auf Grüner Soße dazu Kartoffeln <small>A, C, G, V G, C, V</small>	Ravioli mit Steinpilzfüllung in Salbeisoße dazu gemischter Salat <small>C, A, G G, A, L, V C, G, I, J, V</small>	Topfen-Palatschinken auf Schokoladensoße mit Kompott <small>G, C, A G</small>	Ofenschlupfer auf Zimtsoße dazu Kompott <small>A, G, C, H G</small>
Nachtsch	Banane	Quarkdessert mit Früchten <small>8 G</small>	Vanille-Schnitte <small>C, A, G, H</small>	BIO Heidelbeerrjoghurt <small>G</small>	Apfel	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 15.04.2019 bis 21.04.2019 Haus : Küchenleiter :
Kalenderwoche 16**

Abendessen	Montag, 15.04.2019	Dienstag, 16.04.2019	Mittwoch, 17.04.2019	Donnerstag, 18.04.2019	Freitag, 19.04.2019	Samstag, 20.04.2019	Sonntag, 21.04.2019
Menü I	2,4,9 Gemischter J,S Pastetenauflage mit Eiersalat C,J,G,V Brot und Butter A,G	2,4,8 Fleischwurst und I,J,S Romadur Käse G mit Karottensalat C,G,I,J,V Brot und Butter A,G	2,4 BIO Krakauer und S Zillertaler Käse G mit Kürbis "süß-sauer" Brot und Butter A,G	2,4 Kochsalami und S Biarom Käse G mit Tomatenecken Brot und Butter A,G	Matjesfilet nach D "Hausfrauen Art" G mit Salatgarnitur I,C,G,I,V Brot und Butter A,G	2,3,4,9 Putenbierschinken und F,G,L,J,S Tilsiter G mit Farmersalat C,I,J,G,V Brot und Butter A,G	2,4 Osterschinken und Bresso Käse G mit Spargelsalat I,J,V Brot und Butter A,G
Kuchen	Mandarinen Käsekuchen C,A,G	Käse Sahnetorte C,A,G	Gedeckte Apfelkuchen C,A,G	Erdbeer Sahneschnitte C,A,G	Eierlikörtorte C,A,G,H,F	Donauwelle C,A,H,G	Tiramisu Savoirdi C,A,G,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