

SPEISEKARTE vom 29.04.2019 bis 05.05.2019 Haus : Küchenleiter :
Kalenderwoche 18

Mittagessen	Montag, 29.04.2019	Dienstag, 30.04.2019	Mittwoch, 01.05.2019	Donnerstag, 02.05.2019	Freitag, 03.05.2019	Samstag, 04.05.2019	Sonntag, 05.05.2019
Suppe	Rinderbrühe mit Leberknödel <small>G,I</small>	Hühnerbouillon mit Gemüsedukaten <small>G,I</small>	Ungarische Krautsuppe <small>VI</small>	Eierflockensuppe <small>C,I,G,V</small>	Kräuterrahmsuppe <small>G,A,I,V</small>	Gemüsebouillon mit Backerbsen <small>G,I,V</small>	Italienische Gemüsesuppe <small>I</small>
Menü I Vollkost	Kasslerbraten auf Natursoße mit Rahmlauch und Kartoffelpüree <small>2,4,9</small> <small>S</small> <small>S</small> <small>G,V</small> <small>G,L,V</small>	Schaschlik in Paprikasoße mit Reis und gemischtem Salat <small>S</small> <small>S</small> <small>G,V</small> <small>C, G, I, J, V</small>	Frischer Spargel mit Sauce Hollandaise Kartoffeln und Schinkenteller <small>G</small> <small>C, G, V</small> <small>G, V</small> <small>2,3,4,9</small> <small>S</small>	Gefülltes Schweinesteak auf Kräutersoße mit Rosenkohl Gemüse und Röstinchen <small>C, H, J, K, FS</small> <small>G, A, V</small> <small>G</small>	Gebackenes Fischfilet mit Remouladensoße und Kartoffel-Endiviensalat <small>A,C,D</small> <small>C, J, V</small> <small>J</small>	Kartoffeltaschen mit Friskäsefüllung dazu Rahmgemüse und Blattsalat <small>G, V</small> <small>I, G</small> <small>C, I, J, V</small>	Schweineschnitzel paniert mit Spargel dazu Sauce Hollandaise und Kartoffeln <small>C, A, S</small> <small>G</small> <small>C, G, V</small> <small>G, V</small>
Menü II Leichte Vollkost	BIO Spaghetti mit Carbonara Sauce dazu Parmesankäse und Salat <small>G, A</small> <small>G, C, A, S</small> <small>C, G</small> <small>C, I, J, V</small>	Gedünsteter Seelachs auf Zitronen-Gemüesoße und Risoleekartoffeln <small>A, D</small> <small>A, G, L, I</small> <small>G</small>	Hähnchenkeule gebraten auf Natusoße mit Leipziger Allerlei und Kartoffeln <small>I</small> <small>A, L</small> <small>G</small>	BIO Makkaroni mit Käsesoße dazu gemischter Salat <small>G, A, V</small> <small>A, C, G, L, V</small> <small>C, I, J, V</small>	Süßkartoffelragout in Currycreme mit Zucchini Gemüse <small>G, B, A, I, L, V</small> <small>G</small>	Putenrollbraten in Rahmsoße mit Karotten- Pastinakengemüse und Herzoginkartoffeln <small>A, L</small> <small>G</small>	Rindergeschnetzeltes "Stroganoff" mit Brokkoligemüse und Spätzle <small>1,9</small> <small>G, J, L</small> <small>G, V</small> <small>C, A, G, V</small>
Menü III	Millirahmstrudel mit Vanillesahnesoße und Kompott <small>A, C, G</small> <small>G</small>	Gemüsestrudel auf Korbelssoße mit Würfelkartoffeln und Saisonsalat <small>A, G, C, I, V</small> <small>G, V</small> <small>G, V</small> <small>C, G, I, J, V</small>	Mehlspeisenteller mit Zimtzucker und Rumsoße dazu Kompott <small>A, G, C</small> <small>G</small>	Orientalisches Gemüsecurry auf BIO Basmatireis dazu Salat <small>G, J, J, V</small> <small>G, V</small> <small>C, I, J, V</small>	Topfenschmarrn mit Rosinen auf Himbeersoße mit Kompott <small>C, A, G</small> <small>A</small>	Omelette mit gebratenen Champignons und Butterkartoffeln <small>C, G, V</small> <small>G</small> <small>G</small>	Polenta Auflauf mit mediterranem Gemüse und Salat <small>G, I, C, V</small> <small>V</small> <small>C, G, J, V</small>
Nachtsch	Banane	Rote Grütze mit Vanillesoße <small>G</small>	Vanille-Windbeutel <small>C, A, G</small>	Vanillepudding mit Fruchtsoße <small>G</small>	Apfel	Frischer Fruchtsalat <small>I</small>	Marmorkuchen <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 29.04.2019 bis 05.05.2019 Haus : Küchenleiter :
Kalenderwoche 18**

Abendessen	Montag, 29.04.2019	Dienstag, 30.04.2019	Mittwoch, 01.05.2019	Donnerstag, 02.05.2019	Freitag, 03.05.2019	Samstag, 04.05.2019	Sonntag, 05.05.2019
Menü I	Gelbwurst und Edamer Käse mit Senfgurken Brot und Butter <small>2,4,9 S G J A,G</small>	Kochsalami und Romadur Käse mit Farmersalat Brot und Butter <small>2,4 S G C, I, J, G, V A,G</small>	BIO Krakauer und BIO Zillertaler Käse mit Tomatenecken Brot und Butter <small>2,4 S G 8 1,9 A,G</small>	Bergkäse und Leerdammer mit Apfel-Selleriesalat Brot und Butter <small>G G I, C, G, J A,G</small>	Bratheringsröllchen im Zwiebelsud und Tortenbrie Brot und Butter <small>D 2,3,4,9 J,S G C, G, J A,G</small>	Bierwurst und Tilsiter Käse mit Gemüsesalat Brot und Butter <small>2,3,4,9 J,S G C, G, J A,G</small>	Fleischsalat und 2 gekochte Eier mit Gewürzgurke Brot und Butter <small>1,2,4 C, I, J, G, S C 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

