

SPEISEKARTE vom 06.05.2019 bis 12.05.2019 Haus : Küchenleiter :
Kalenderwoche 19

Mittagessen	Montag, 06.05.2019	Dienstag, 07.05.2019	Mittwoch, 08.05.2019	Donnerstag, 09.05.2019	Freitag, 10.05.2019	Samstag, 11.05.2019	Sonntag, 12.05.2019
Suppe	Kraftbrühe mit Grießnockerl <small>G,I</small>	Rote Linsensuppe mit Kokos <small>I,J,K,V</small>	Kartoffelsuppe mit Majoran <small>G,A,I,V</small>	Tomatensuppe <small>G,A,V</small>	Spargelcremesuppe <small>G</small>	Rinderbrühe mit Brätstrudel <small>G,I</small>	Selleriecremesuppe <small>G,A,I,V</small>
Menü I Vollkost	Schnittbohneintopf mit Rindfleisch und Kartoffeln dazu eine Semmel <small>A</small>	Seelachs in Backteig mit Sauce Tartar und Petersilienkartoffeln dazu Salat <small>C,I,I,V</small>	Deftiger Krautstrudel mit Bratensoße und Kartoffelsalat <small>J</small>	Szegediner Schweinegulasch mit Dampfkartoffeln <small>A,G,S</small>	Gemüse-Spätzlepfanne mit Kräutersoße und gemischtem Salat <small>C,I,I,V</small>	Schweinemedailon in Kräuterrahm mit Röstfischen und Salat <small>C,I,I,V</small>	Bierbratel auf Dunkelbiersoße mit Bayrisch Kraut und Kartoffelknödel <small>L,A</small>
Menü II Leichte Vollkost	Königsberger Klopse in Kapernsoße mit Butterreis und Tomatensalat <small>I,I,V</small>	Rahmschwammerl mit Semmelködel und Salat <small>C,I,I,V</small>	Fleischpflanzerl auf Natursoße mit grünen Bohnen und Schwenkkartoffeln <small>G</small>	Gemüse-Hirse-Puffer mit Rahmkohlrabi und Würfelkartoffeln <small>G</small>	Kabeljaufilet gedünstet auf Weißweinssoße mit Wurzelgemüse und Reis <small>G,V</small>	Hähnchenbrust auf Honig-Thymiansoße mit Kaisergemüse und Hörnchennudeln <small>G,A</small>	Kalbsfrikassee in Kräutersoße mit mit frischem Spargel und Kräuterreis <small>G</small>
Menü III	Ofenschlupfer mit Zimtsoße und Kompott <small>G</small>	Hirtenpfanne mit Schafskäse und Reis dazu Tomaten-Paprika-Ragout <small>V</small>	Grieß-Schmarrn mit Kirschoße und Kompott <small>A</small>	Apfelstrudel auf Zimtsoße mit Kompott <small>G</small>	Powidltascherl auf Rumsoße mit Zwetschgenröster <small>L,A</small>	Pfannkuchen mit Pilzfüllung auf Schnittlauchsoße mit buntem Gemüse <small>G,I,V</small>	Gemüseplatte mit Buttersoße dazu Kartoffeln und Blattsalat <small>C,I,I,V</small>
Nachtsch	Kiwi	Grießpudding mit Beeren <small>A,G</small>	Butterkuchen-Schnitte <small>C,A,G,H</small>	BIO Marilljoghurt <small>G</small>	FrISCHE Erdbeeren	Frischer Fruchtsalat <small>1</small>	Schokokuchen <small>A,C,E,G,H,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

**SPEISEKARTE vom 06.05.2019 bis 12.05.2019 Haus : Küchenleiter :
Kalenderwoche 19**

Abendessen	Montag, 06.05.2019	Dienstag, 07.05.2019	Mittwoch, 08.05.2019	Donnerstag, 09.05.2019	Freitag, 10.05.2019	Samstag, 11.05.2019	Sonntag, 12.05.2019
Menü I	Kaiserfleisch und 2,3,4,9 S Biarom Käse G mit Salatgarnitur 1 I, C, G, J, V Brot und Butter A, G	Kalbfleischwurst und 2,4,9 J, S Gouda Käse G mit Gewürzgurke 1 J Brot und Butter A, G	Presskopfsülze 2 I, J, S mit Zwiebelsud L und Emmentaler G Brot und Butter A, G	BIO Leberkäse und 2,4,8 S Bergkäse 8 G mit Cornichons 1 J Brot und Butter A, G	Putenbierschinken und 2,3,4,9 F, G, J, L, S Butterkäse 8 G mit Farmersalat 8,9 C, L, J, G, V Brot und Butter A, G	Hüttenkäse und 2,4,8,9 G Geflügelleberwurst I, J, S mit Tomatenscheiben A, G Brot und Butter A, G	Schweinepastete und 2,8,9 H, S Edamer Käse G mit Waldorfsalat C, H, I, J, V Brot und Butter A, G
Kuchen	Mandarinen Käsekuchen C, A, G	Käsesahne Torte C, A, G	Gedeckter 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