

SPEISEKARTE vom 23.03.2020 bis 29.03.2020 Haus : Küchenleiter :
Kalenderwoche 13

| Mittagessen | Montag, 23.03.2020 | Dienstag, 24.03.2020 | Mittwoch, 25.03.2020 | Donnerstag, 26.03.2020 | Freitag, 27.03.2020 | Samstag, 28.03.2020 | Sonntag, 29.03.2020 |
|-------------------------------------|--|--|---|--|---|---|--|
| Suppe | Rinderbrühe mit Markklößchen <small>G,I</small> | Kichererbsensuppe <small>G,A,I,V</small> | Kalbfleischcremesuppe <small>G,I,A</small> | Rinderbrühe mit Grießnockerl <small>G,I</small> | Kraftbrühe mit Eierstich <small>I,G</small> | Gemüserahmsuppe "Gärtnerin Art" <small>G,I,A,V</small> | Hühnerbouillon mit Pfannkuchenstreifen <small>G,I</small> |
| Menü I Vollkost | Griebschnitte gebacken auf Zimtsoße dazu Zwetschgen-Röster <small>A,C,G</small> <small>G</small> <small>12</small> <small>B,A</small> | BIO Rostbratwurst auf Sauerkraut mit Bratensoße und BIO Kartoffelpüree <small>2,4</small> <small>J,S</small> <small>L</small> <small>G</small> | Schweinebäckchen in Biersoße mit Semmelknödel und Karotten-Selleriesalat <small>A,G</small> <small>A,C,G</small> <small>I,7,,8</small> <small>I,C,G,L,J</small> | Lammhacksteak auf Djuvec-Reis mit Bratensoße und Hirtensalat <small>A</small> <small>I,G,V</small> <small>I,8</small> <small>G,I,I,V</small> | Panierter Fisch mit Sauce Tartar und Kartoffel-Gurkensalat <small>D,A,G,J</small> <small>J,C,A</small> <small>J</small> | Hirtenpfanne auf Tomaten-Olivenragout dazu Gemüsesalat <small>10,9</small> <small>A,G,V</small> <small>I</small> <small>C,G,V</small> | Cordon Bleu und Bratkartoffeln mit Preiselbeeren und Soße dazu Salat <small>2,3,7,8,9</small> <small>A,C,G,I,S</small> <small>G</small> <small>C,G,I,I,V</small> |
| Menü II Leichte Vollkost | Putengeschnetzeltes in Kräuterrahm mit Karottengemüse und BIO Spätzle <small>G</small> <small>I,G</small> <small>C,A,G,V</small> | Lachsfilet auf Dillsoße mit Blattspinat und BIO Butterkartoffeln <small>D</small> <small>G,L,V</small> <small>I,G,V</small> <small>G</small> | Tagliarini auf Ratatouillegemüse mit Parmesankäse und gemischtem Salat <small>C,A,G</small> <small>1</small> <small>2,8</small> <small>C,I,I,V</small> | Kalbsragout mit Kartoffelgratin und Rote Beete Salat <small>G</small> <small>A,G,V</small> <small>I</small> | Gebratener BIO Reis mit Ei und Gemüse dazu süß-saure Soße <small>I,A,G,C,V</small> <small>G,A</small> | Hähnchenrolle auf Senf-Kräutersoße dazu Rahmkarotten und Röstinchen <small>A,F</small> <small>G,J,L,S</small> <small>G,A,V</small> | Rinderbraten auf Rotweinssoße dazu Semmelknödel und Endiviansalat <small>I</small> <small>L</small> <small>A,C,G</small> <small>I,I,V</small> |
| Menü III | Blumenkohlaler mit Schnittlauchdip dazu BIO Kartoffeln und Salat <small>A,C,G</small> <small>G</small> <small>G</small> <small>7,8</small> <small>C,I,I,V</small> | Quarkkeulchen auf Fruchtsoße dazu Kompott <small>C,A,G</small> <small>A</small> | Mehlspeisenteller auf Vanillesoße dazu Kompott <small>C,A,G,H</small> <small>G</small> | Gemüsepfanne mit Schupfnudeln dazu Kerbelsoße und Eisbergsalat <small>C,A,G,I,V</small> <small>G,V</small> <small>C,G,I,I,V</small> | Spinatknödel auf Lauch-Champignonrahm mit Parmesankäse dazu Salat <small>A,C,G,V</small> <small>G</small> <small>C,I,I,V</small> <small>2,8</small> <small>C,G</small> | Apfelstrudel auf Vanillesoße mit Kompott <small>C,A,G,H</small> <small>G</small> | Gemüsecurry auf BIO Basmatireis dazu gemischter Salat <small>G,J</small> <small>G,V</small> <small>C,G,I,I,V</small> |
| Nachtsch | Apfel | Fruchtjoghurt <small>G</small> | Apfelkuchen <small>A,C,G,H</small> | BIO Mangojoghurt <small>G</small> | Trauben | Frischer Fruchtsalat <small>1</small> | Käsekuchen mit Streusel <small>A,C,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 23.03.2020 bis 29.03.2020 Haus : Küchenleiter :
Kalenderwoche 13

| Abendessen | Montag, 23.03.2020 | Dienstag, 24.03.2020 | Mittwoch, 25.03.2020 | Donnerstag, 26.03.2020 | Freitag, 27.03.2020 | Samstag, 28.03.2020 | Sonntag, 29.03.2020 |
|---------------|---|--|--|---|--|---|--|
| Menü I | Gelbwurst und Romadur Käse mit Karottensalat Brot und Butter 2,4,9 S G I C, G, I, J, V A, G | Bierwurst und Bresso Frischkäse mit Cornichons Brot und Butter 2,3,4,9 J, S G J A, G | Gekochter Schinken und Tortenbrie mit Farmersalat Brot und Butter 2,4 S G 8,9 C, I, J, G, V A, G | Schinkenwurst und Butterkäse mit Senfgurken Brot und Butter 2,4,9 J, S G J A, G | Gabelrollmops mit Zwiebelsud 2 Stück gekochte Eier Brot und Butter D, J L C A, G | Schwarzgeräuchertes und Camembert mit Tomatenecken Brot und Butter 2,4 S G A, G | Ansbacher Wurst und Biarom Käse mit Eiersalat Brot und Butter 2,3,8,9 J, S G C, J, G, V 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 Savoiard 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

