

SPEISEKARTE vom 30.03.2020 bis 05.04.2020 Haus : Küchenleiter :
Kalenderwoche 14

Mittagessen	Montag, 30.03.2020	Dienstag, 31.03.2020	Mittwoch, 01.04.2020	Donnerstag, 02.04.2020	Freitag, 03.04.2020	Samstag, 04.04.2020	Sonntag, 05.04.2020
Suppe	Kraftbrühe mit Brätstrudel I, G	Rinderkraftbrühe mit Lebernockel I, G	Blumenkohlsuppe mit Petersilie G, I, A	Maronencremesuppe G	Lauchcremesuppe G, A, I, V	Zwiebelsuppe mit Croutons B, L	BIO Tomatencremesuppe G, A, V
Menü I Vollkost	Szegediner BIO Schweinegulasch mit BIO Kartoffeln und gemischtem Salat I, I, V	Gaisburger Marsch mit Rindfleisch und Gemüse dazu eine Semmel A	Putenrollbraten auf Rahmsoße mit BIO Kartoffelpüree und Salat C, G, I, J, V	Griechische Nudelpfanne mit Lamm dazu Hirtensalat I, I, V	Speckknödel auf Sauerkraut dazu Bratensoße C, A, I, S 2,4 I, S 2,9	Schnitzel "Wiener Art" mit Preiselbeeren und Kartoffel-Endiviensalat dazu Bratensoße C, A, S J	Rindergeschnetzeltes "Stroganoff Art" mit BIO Spiralnudeln und Dill-Gurkensalat I, 9 G, J, L A, V C, G, I, J, V
Menü II Leichte Vollkost	BIO Spaghetti mit Tomatensoße und Parmesankäse dazu Salat G, A V 2,8 C, G I, I, V	Schlemmerfischfilet auf Weißweinsoße mit BIO Dampfkartoffeln und Blattsalat D, A G, L, V G 8, 9 C, I, I, V	Königsberger Klopse in Kapernsoße dazu Reis mit Erbsen und Rote Beete Salat A, C, I, S I, G, V I	Blumenkohlaufauf "Polnische Art" auf Buttersoße mit BIO Salzkartoffeln A, G, C, V C, G, I	Fischfilet gebraten auf Gemüsestreifen mit Zitronen-Dillsoße und BIO Butterkartoffeln A, D, G G, I, V A, G, L G	BIO Rigatoni auf Gemüsebolognese mit Parmesankäse und Blattsalat G, A, V I, V C, G C, I, I, V	Schweinefilet gefüllt auf Senfsoße dazu Röstinchen und Selleriesalat 2 I, J, S G, J, L, S I, V
Menü III	Pfannkuchen mit Heidelbeerfüllung auf Rumssoße mit Kompott A, C, G 3,8 G	Rührei mit gebratenen Champignons und BIO Butterkartoffeln G, C, V G G	Apfelkücherl auf Zimtsoße und Kompott A, C, G G	Zwetschgenpavesen auf Rumssoße dazu Kompott A, G, C, L 3,8 G	Dampfnudeln auf Vanillesoße dazu Kompott A, C, G G	Kirschmichel mit Nußsoße und Kompott A, C, G, H G, H	Tortellini mit Spinat-Riccottafüllung in Kräutersoße dazu gemischter Salat A, C, G, V G, V 7,8 C, I, I, V
Nachtsch	Banane	Rote Grütze mit Vanillesoße G	Vanille-Windbeutel C, A, G	BIO Waldfruchtjoghurt G	Kiwi	Frischer Fruchtsalat 1	Stracciatellakuchen C, A, G

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 30.03.2020 bis 05.04.2020 Haus : Küchenleiter :
Kalenderwoche 14

Abendessen	Montag, 30.03.2020	Dienstag, 31.03.2020	Mittwoch, 01.04.2020	Donnerstag, 02.04.2020	Freitag, 03.04.2020	Samstag, 04.04.2020	Sonntag, 05.04.2020
Menü I	Kaiserfleisch und <small>2,3,4,9</small> S Bergkäse am Stück <small>G</small> mit Curry-Gemüsesalat <small>C,G,V,I,K,J</small> Brot und Butter <small>A,G</small>	Putensalami und <small>2,8,9</small> J Tilsiter Käse <small>G</small> mit Cornichons <small>J</small> Brot und Butter <small>A,G</small>	Lachsschinken und <small>2,4</small> S Kräuterfrischkäse <small>G</small> mit Karottensalat <small>1</small> C,G,I,J,V Brot und Butter <small>A,G</small>	BIO-Backleberkäse und <small>2,4,8</small> S Käsesalat <small>C,G,I,V</small> mit Tomatenecken Brot und Butter <small>A,G</small>	Bratheringsröllchen <small>D</small> mit Zwiebelsud <small>L</small> und Rauchkäse <small>G</small> Brot und Butter <small>A,G</small>	Krakauer und <small>2,4</small> Kürbis-Brotaufstrich <small>G,J,I,V</small> mit frischem Paprika <small>1</small> Brot und Butter <small>A,G</small>	Geflügeljagdwurst und <small>2,4,9</small> F,G,I,J,S Tortenbrie <small>G</small> mit Salatgarnitur <small>1</small> L,C,G,J,V Brot und Butter <small>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

