

**SPEISEKARTE vom 06.04.2020 bis 12.04.2020 Haus : Küchenleiter :**  
Kalenderwoche 15

Mittagessen	Montag, 06.04.2020	Dienstag, 07.04.2020	Mittwoch, 08.04.2020	Donnerstag, 09.04.2020	Freitag, 10.04.2020	Samstag, 11.04.2020	Sonntag, 12.04.2020
<b>Suppe</b>	<b>Kraftbrühe</b> mit Schöberl <sub>I, G</sub>	<b>Rinderkraftbrühe</b> mit Leberknödel <sub>I, G</sub>	<b>Kohlrabicremesuppe</b> <sub>G, A, I, V</sub>	<b>Italienische</b> Gemüsesuppe <sub>G, I</sub>	<b>Kräuterrahmsuppe</b> <sub>G, A, I, V</sub>	<b>Gemüsebouillon</b> mit Backerbsen <sub>G, I, V</sub>	<b>Kartoffelrahmsuppe</b> <sub>G, I, A</sub>
<b>Menü I Vollkost</b>	<b>BIO Kalbfleischwürstl</b> <sub>G, J, S</sub> auf Bratensoße mit <b>Rahmkarotten und</b> BIO Kartoffelpüree <sub>G, A, V</sub> G	<b>Seelachsfilet gebraten</b> auf <b>Zitronen-Gemüsesoße</b> und Butterkartoffeln <sub>A, D</sub> A, G, L, I G	<b>Indisches Gemüsecurry</b> mit veg. Filetstücken dazu BIO Basmatireis und Gurken-Joghurt <sub>G, C, A, I, V</sub> G, V G	<b>Pfannkuchen</b> mit Aprikosenfüllung dazu Vanillesoße und Kompott <sub>C, G, A, V</sub> G	<b>Fischfilet gebacken</b> mit Sauce Tartar und Petersilienkartoffeln dazu Blattsalat <sub>A, C, D</sub> J, C, A G 7	<b>BIO Kassler</b> auf Sauerkraut mit Erbsenpüree und Bratensoße <sub>2, 4, 9</sub> S G	<b>Spanferkelrollbraten</b> auf Bratensoße dazu Bayrisch Kraut und Kartoffelknödel <sub>S</sub> A, G, L L, A
<b>Menü II Leichte Vollkost</b>	<b>Rahmchampignons</b> mit Semmelknödel und Blattsalat <sub>G, V</sub> A, C, G 7 C, G, I, J, V	<b>Tagliatelle "Italia"</b> mit Tomatenragout und gemischtem Salat <sub>C, A, G</sub> G, V C, I, J, V	<b>Allgäuer Schweinesteak</b> auf Rahmsoße mit Selleriegemüse und Dampfkartoffeln <sub>C, H, J, K, F, S</sub> G, S I, G, V G	<b>BIO Schweinegulasch</b> mit Mandel-Brokkoli und BIO Spätzle <sub>G, S</sub> G, E, H, V C, A, G, V	<b>BIO Käsespätzle</b> mit Röstzwiebeln und Karottensalat <sub>G, A, C, V</sub> A I I, C, G, L, J	<b>Rahmspinat mit</b> BIO Kräuter-Omelette und frischen BIO Butterkartoffeln <sub>G, A, I, J, E, V</sub> C, G, V G	<b>Kalbsgulasch</b> in Gemüserahm mit BIO Hörchennudeln und gemischtem Salat <sub>G</sub> G 7, 8 C, I, J, V
<b>Menü III</b>	<b>Käsestrudel</b> auf Paprikarahm mit Röstkartoffeln und Blattsalat <sub>A, C, G, V</sub> G, V 7 C, G, I, J, V	<b>Kartoffelgulasch</b> mit Paprikastreifen dazu BIO Reis und gemischter Salat <sub>I, V</sub> G, V C, I, J, V	<b>Spinatmaultaschen</b> auf Käsesoße dazu gemischter Salat <sub>C, A, G, V</sub> A, C, G, L, V 7 C, G, I, J, V	<b>Paniertes</b> Kohlrabischnitzel auf Schnittlauchsoße dazu Kartoffelgratin <sub>A, C, V</sub> G, V A, G, V	<b>Nudelsuppeneintopf</b> mit Gemüse und Broccoliklößchen dazu eine Semmel <sub>I, G, A, V</sub> A, G, V A	<b>Milchreisauflauf</b> mit Aprikosensoße dazu Kompott <sub>G, C</sub> A 2, 8	<b>Blumenkohlaufauf</b> "Polnische Art" auf Käsesoße mit Kartoffeln <sub>A, G, C, V</sub> A, C, G, L, V
<b>Nachtisch</b>	<b>Orange</b>	<b>Vanillequark</b>	<b>Butterkuchen-Schnitte</b>	<b>BIO Mangojoghurt</b>	<b>Birne</b>	<b>Frischer Fruchtsalat</b>	<b>Schoko-Kirschkuchen</b>

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 06.04.2020 bis 12.04.2020 Haus : Küchenleiter :**  
**Kalenderwoche 15**

Abendessen	Montag, 06.04.2020	Dienstag, 07.04.2020	Mittwoch, 08.04.2020	Donnerstag, 09.04.2020	Freitag, 10.04.2020	Samstag, 11.04.2020	Sonntag, 12.04.2020
<b>Menü I</b>	2,4 Kalbfleischkäse und Bergkäse mit Gemüsesalat Brot und Butter S G C, G, J A, G	2,8,9 Salamiaufschnitt und Edamer Käse mit Gewürzgurke Brot und Butter J, S G J A, G	G 2, 4, 8, 9 Schnittkäse und Geflügelleberwurst mit Tomaten Brot und Butter I, J, S I, J, S A, G	2, 4, 8 BIO Paprikawurst und Brotaufstrich Tomate mit Oliven Brot und Butter I, J, S G, V 9 10 A, G	D 2,3,8,9 Räucherlachs mit Sahneerrettich und 2 Stück gekochte Eier Brot und Butter D G, L C A, G	S 2,4 Bierschinken und Obatzter mit Salzbrezeln Brot und Butter S G A A, G	S 2,4 Osterschinken und Walnusskäse mit Waldorfsalat Brot und Butter MES S C, D, A, G, I, H C, H, I, J, V A, G
<b>Kuchen</b>	C, A, G Mandarinen Käsekuchen	C, A, G Käsesahne Torte	C, A, G Gedeckter Apfelkuchen	C, A, G Erdbeer Sahneschnitte	C, A, G, H, F Eierlikörtorte	C, A, H, G Donauwelle	C, A, G, F Tiramisu Savoirdi

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

