

SPEISEKARTE vom 13.04.2020 bis 19.04.2020 Haus : Küchenleiter :
Kalenderwoche 16

Mittagessen	Montag, 13.04.2020	Dienstag, 14.04.2020	Mittwoch, 15.04.2020	Donnerstag, 16.04.2020	Freitag, 17.04.2020	Samstag, 18.04.2020	Sonntag, 19.04.2020
Suppe	Rinderbrühe mit Grießnockerl <small>L, G</small>	Rinderbrühe <small>G, I</small>	Brokkolirahmsuppe <small>G, A, I, V</small>	Bouillon mit Fadennudeln <small>G, I</small>	Kartottencremesuppe <small>G, A, I, V</small>	Graupensuppe mit Gemüsewürfel <small>A, I, G</small>	Tomatencremesuppe <small>G, A, V</small>
Menü I Vollkost	Lammragout Provencal mit grünen Bohnen und Kartoffelgratin <small>12 L G, I A, G, V</small>	Saures Linsengemüse mit Kartoffelwürfel dazu Pfälzer Würstl <small>G, A, L 2, 3, 4, 7, 9 I</small>	Apfelstrudel mit Vanillesoße und Kompott <small>C, A, G, H G</small>	Cevapcici auf Djuvec-Reis mit Ajvar (Paprikamus) und Hirtensalat <small>C, A, S I, G, V I, J, V</small>	Rotbarsch gebacken mit Remouladensauce dazu Kartoffel-Endiviensalat <small>A, C, D 1, 7, 8 C, I, V J</small>	Tomaten-Zucchini Gratin auf Tomatensoße und Blattsalat <small>G, I, A, V V C, G, I, J, V</small>	Rinderschulter in pikanter Soße mit Romanescogemüse und Kartoffelknödel <small>A, I, L G, J, L G, V L, A</small>
Menü II Leichte Vollkost	Hähnchenpiccata auf Tomaten-Basilikumsoße dazu Spinatspätzle und gemischter Salat <small>C, A, G 7 G, V G, C, A C, I, J, V</small>	Gemüselasagne auf Kräutersoße mit Tomatensalat <small>A, G, C, I G, V I, J, V</small>	Schweinemedaillons auf Rahmchampignons mit BIO Spiralnudeln und Salat <small>S 2, 4, 7, 8 G A, V I, J, V</small>	Leberkäse auf Bratensoße dazu Rahmkarotten und Bratkartoffeln <small>S G, A, V</small>	BIO Kalbfleischpflanzerl auf Natursoße mit Schwarzwurzeln und Kartoffeln <small>C, A, G, J S I, G, V</small>	Wollwurst mit Rahmspinat und Kartoffelpüree <small>3, 4 S G, A, I, J, F, V G, L, V</small>	Rahmgeschnetzeltes vom BIO Schwein mit BIO Hörchennudeln und Selleriesalat <small>G, A, J, S G I, V</small>
Menü III	Nußnudeln auf Rumsoße mit Kompott <small>C, E, A, G, H 3, 8 G</small>	Kirschmaultasche auf Zimtsoße dazu Kompott <small>G, C, A G</small>	Bohneneintopf aus weißen Bohnen in Tomatensoße dazu BIO Reis <small>H, G, V G, V</small>	Hirsebratling mit Kohlrabigemüse dazu Frankfurter grüne Soße und Würfelkartoffeln <small>G A, C G, C, V G 7, 8</small>	Ravioli mit Steinpilzfüllung in Salbeisoße dazu gemischter Salat <small>C, A, G G, A, L, V C, I, J, V</small>	Topfen-Palatschinken auf Schokoladensoße mit Kompott <small>G, C, A G</small>	Ofenschlupfer auf Zimtsoße dazu Kompott <small>A, G, C, H G</small>
Nachtsch	Schokoladenmousse <small>A, C, G</small>	Banane	Käsekuchen mit Streusel <small>A, C, G</small>	BIO Marilljoghurt <small>G</small>	Apfel	Frischer Fruchtsalat <small>1</small>	Stracciatellakuchen <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 13.04.2020 bis 19.04.2020 Haus : Küchenleiter :
Kalenderwoche 16**

Abendessen	Montag, 13.04.2020	Dienstag, 14.04.2020	Mittwoch, 15.04.2020	Donnerstag, 16.04.2020	Freitag, 17.04.2020	Samstag, 18.04.2020	Sonntag, 19.04.2020
Menü I	2,4 Osterpastete und <small>S, C, G, L</small> Bergkräuterkäse <small>G</small> mit Tomaten Brot und Butter <small>A, G</small>	2,4,9 Schinkenwurst und <small>J, S</small> Frischkäse <small>G</small> mit Cornichons <small>J</small> Brot und Butter <small>A, G</small>	2,4,8 Fleischwurst und <small>I, J, S</small> Romadur Käse <small>G</small> mit Karottensalat <small>C, G, I, J, V</small> Brot und Butter <small>A, G</small>	2,4 BIO Krakauer und <small>S</small> BIO Zillertaler Käse <small>G</small> mit Kürbis "süß-sauer" Brot und Butter <small>A, G</small>	Tortenbrie und <small>G</small> Biarom Käse <small>G</small> mit frischem Obst Brot und Butter <small>A, G</small>	2,4 Kochsalami und <small>S</small> Ansbacher Wurst <small>J, S</small> mit Farmersalat <small>C, I, J, G, V</small> Brot und Butter <small>A, G</small>	2,4 Schwarzeräuchertes und <small>S</small> Bresso <small>G</small> mit Gewürzgurke <small>J</small> 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 Savoiaridi <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

