

**SPEISEKARTE vom 28.09.2020 bis 04.10.2020 Haus : Küchenleiter :  
Kalenderwoche 40**

Mittagessen	Montag, 28.09.2020	Dienstag, 29.09.2020	Mittwoch, 30.09.2020	Donnerstag, 01.10.2020	Freitag, 02.10.2020	Samstag, 03.10.2020	Sonntag, 04.10.2020
<b>Suppe</b>	<b>Kraftbrühe</b> mit Brätstrudel <sub>I, G</sub>	<b>Rinderkraftbrühe</b> mit Lebernockel <sub>I, G</sub>	<b>BIO Blumenkohlsuppe</b> mit Petersilie <sub>G, I, A</sub>	<b>BIO Karottencremesuppe</b> <sub>G, A, I, V</sub>	<b>BIO Lauchcremesuppe</b> <sub>G, A, I, V</sub>	<b>Zwiebelsuppe</b> mit Croutons <sub>B, L</sub>	<b>BIO Tomatensuppe</b> <sub>G, A, V</sub>
<b>Menü I Vollkost</b>	<b>Ungarisches Gulasch</b> vom BIO Schwein mit BIO Erbsen und BIO Spiralnudeln <sub>I, G, V, A, V</sub>	<b>Gaisburger Marsch</b> mit Rindfleisch und Gemüse dazu eine Semmel <sub>A, G, C, I, A</sub>	<b>Käsespätzle</b> mit Röstzwiebeln dazu Bratensoße und Salat <sub>G, A, C, V, A, I, J, V</sub>	<b>Zwiebelrostbraten</b> vom Rind mit grünen Bohnen und BIO Kartoffelpüree <sub>I, L, G, I, V, G</sub>	<b>Nudelfleckerl</b> mit Schinken auf Tomatensoße und Blattsalat <sub>C, A, S, V, I, J, V</sub>	<b>BIO Kalbsbraten auf</b> Rahmsoße azu Rosenkohlgemüse un BIO Spätzle <sub>I, G, C, A, G, V</sub>	<b>Rindergeschnetzeltes</b> "Stroganoff Art" mit BIO Spiralnudeln und Dill-Gurkensalat <sub>I, 9, G, J, L, A, V, C, G, I, J, V</sub>
<b>Menü II Leichte Vollkost</b>	<b>Gemüseauflauf mit</b> Sauce Hollandaise dazu Salzkartoffeln und Feldsalat <sub>G, C, C, G, V, G, I, I, V</sub>	<b>Schlemmerfilet auf</b> WeißweinsöÙe mit Dampfkartoffeln und Blattsalat <sub>D, A, G, G, L, V, G, C, I, I, V</sub>	<b>Putenrollbraten</b> auf RahmsoÙe mit Karottengemüse und BIO Reis <sub>G, S, G, V, G, V</sub>	<b>Schnitzel vegetarisch</b> auf KräutersöÙe mit Rahmgemüse mit Röstkartoffeln <sub>A, F, G, A, V, G, I, V</sub>	<b>Fischfilet gebraten</b> auf Gemügestreifen mit Zitronen-DillsoÙe und Butterkartoffeln <sub>A, D, G, I, V, A, G, L, G</sub>	<b>Rahmchampignons mit</b> Semmelknödel dazu Blattsalat <sub>G, V, A, C, G, C, G, I, J, V</sub>	<b>Schweinefilet gebraten</b> auf SenfsoÙe dazu Röstinchen und Selleriesalat <sub>S, G, J, L, S, I, C, G, J</sub>
<b>Menü III</b>	<b>Pfannkuchen mit</b> Heidelbeerfüllung auf RumsoÙe mit Kompott <sub>A, C, G, 3, 8, G</sub>	<b>Rührei</b> mit gebratenen Champignons und Butterkartoffeln <sub>G, C, V, G, G</sub>	<b>Apfelkücherl</b> auf ZimtsoÙe und Kompott <sub>A, C, G, G</sub>	<b>Zwetschgenpavesen</b> auf RumsoÙe dazu Kompott <sub>A, G, C, L, 3, 8, G</sub>	<b>Dampfnudeln</b> auf VanillesöÙe dazu Kompott <sub>A, C, G, 8, G</sub>	<b>Käsestrudel auf</b> PaprikarahmsoÙe mit Röstkartoffelwürfel und Salat <sub>A, C, G, V, G, V, 7, C, G, I, J, V</sub>	<b>Tortellini mit</b> Spinat-Riccottafüllung in KräutersöÙe dazu gemischter Salat <sub>A, C, G, V, G, V, 7, 8, C, I, J, V</sub>
<b>Nachtsch</b>	<b>Banane</b>	<b>Vanillejoghurt</b> <sub>G</sub>	<b>Schoko-Windbeutel</b> <sub>C, A, G</sub>	<b>BIO Fruchtjoghurt</b> <sub>G</sub>	<b>Kiwi</b>	<b>Frischer Fruchtsalat</b> <sub>1</sub>	<b>Stracciatellakuchen</b> <sub>C, A, G</sub>

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 28.09.2020 bis 04.10.2020 Haus : Küchenleiter :  
Kalenderwoche 40**

Abendessen	Montag, 28.09.2020	Dienstag, 29.09.2020	Mittwoch, 30.09.2020	Donnerstag, 01.10.2020	Freitag, 02.10.2020	Samstag, 03.10.2020	Sonntag, 04.10.2020
<b>Menü I</b>	<b>Obatzter</b> mit Zwiebeln und Lyoner am Stück Brot und Butter	<b>Putensalami und Tilsiter Käse</b> mit Gewürzgurke Brot und Butter	<b>Lachsschinken und Kräuter-Frischkäse</b> mit Salatgarnitur Brot und Butter	<b>Käsesalat und BIO Backleberkäse</b> mit Tomatenecken Brot und Butter	<b>Käseteller und 2 Stück gekochte Eier</b> mit Farmersalat Brot und Butter	<b>Wurstsalat und Emmentaler Käse</b> mit Gewürzgurke Brot und Butter	<b>Geflügeljagdwurst und Bergkäse</b> mit Salatgarnitur Brot und Butter
<b>Kuchen</b>	<b>Mandarinen Käsekuchen</b>	<b>Käse Sahnetorte</b>	<b>Gedeckter Apfelkuchen</b>	<b>Erdbeer Sahneschnitte</b>	<b>Eierlikörtorte</b>	<b>Donauwelle</b>	<b>Tiramisu Savoirdi</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