

SPEISEKARTE vom 05.10.2020 bis 11.10.2020 Haus : Küchenleiter :
Kalenderwoche 41

Mittagessen	Montag, 05.10.2020	Dienstag, 06.10.2020	Mittwoch, 07.10.2020	Donnerstag, 08.10.2020	Freitag, 09.10.2020	Samstag, 10.10.2020	Sonntag, 11.10.2020
Suppe	Kraftbrühe mit Schöberl I, G	Rinderkraftbrühe mit Leberknödel I, G	BIO Kohlrabicremesuppe G, A, I, V	Italienische Gemüsesuppe G, I	Kräuterrahmsuppe G, A, I, V	Gemüsebouillon mit Backerbsen G, I, V	BIO Kartoffelrahmsuppe G, A, I, V
Menü I Vollkost	Gebackene Milzwurst mit Bratensoße dazu Kartoffel-Endiviensalat 2,4 A, C, S J	Wokpfanne mit gebratenen Nudeln und Asiagemüse dazu Teriyakisöße I, A, G, C, V	Cordon Bleu vegetarisch mit BIO Butterkartoffeln und Rote Beete Salat A, G, F G 1	Pfannkuchen mit Aprikosenfüllung dazu Vanillesöße und Kompott C, G, A, V G 8	Fischfilet gebacken mit Sauce Tartar und Kartoffel-Gurkensalat A, C, D J, C, A 1,8	Putenragout an BIO Karottengemüse mit Herzoginkartoffeln G I, G	Ochsenbrust auf Meerrettichsoße mit Esterhazygemüse und Würfelkartoffeln I G, A, L G, I, V G
Menü II Leichte Vollkost	BIO Rigatoni auf Gemüse-Bolognese dazu Parmesankäse und Blattsalat G, A, V I 2,8 C, G C, I, I, V	Kabeljau gebraten auf Kräutersöße mit Mangoldgemüse und Butterkartoffeln G, D G, A, V G G	Allgäuer Schweinesteak auf Rahmsöße und BIO Selleriegemüse mit BIO Dampfkartoffeln C, H, J, K, F, S G, S I, G, V G	BIO Schweinegulasch mit BIO Mandel-Brokkoli und BIO Spätzle G, S G, E, H, V C, A, G, V	Königsberger Klopse in Kapernsoße mit BIO Reis und BIO Erbsengemüse A, C, I, S G, A G, V I, G	BIO Omelette auf Rahmgemüse "Vital" mit BIO Butterkartoffeln C, G, V G, I, V G	BIO Kalbsgulasch in Gemüserahm mit BIO Hörnchennudeln und Salat G G, A 7,8 C, I, I, V
Menü III	Kirschmichel mit Nußsoße und Kompott A, C, G, H G, H	Kartoffelgulasch mit Paprikastreifen dazu BIO Reis und gemischter Salat I, V G, V C, I, I, V	Spinatmaultaschen auf Käsesöße dazu gemischter Salat 2,8 7 A, C, G, L, V C, G, I, J, V	Gemüseschnitzel paniert mit Schnittlauchsoße und Kartoffelgratin A, C, V G, V A, G, V	Nudelsuppeneintopf mit Gemüse und Broccoliklößchen dazu eine Semmel I, G, A, V A, G, V A	Milchreisauflauf mit Aprikosensoße dazu Kompott G, C A	Blumenkohlaufauf "Polnische Art" auf Käsesöße mit Kartoffeln A, G, C, V A, C, G, L, V 2,8
Nachtisch	Pflaumen 8	Pfirsichquark G	Apfelkuchen A, C, G, H	BIO Fruchtjoghurt G	Trauben	Frischer Fruchtsalat 1	Käsekuchen mit Streusel A, C, 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 05.10.2020 bis 11.10.2020 Haus : Küchenleiter :
Kalenderwoche 41**

Abendessen	Montag, 05.10.2020	Dienstag, 06.10.2020	Mittwoch, 07.10.2020	Donnerstag, 08.10.2020	Freitag, 09.10.2020	Samstag, 10.10.2020	Sonntag, 11.10.2020
Menü I	Bauernschinken und Tortenbrie mit Gemüsesalat Brot und Butter 2,4 S G I, C, G, J A,G	Kalbfleischwurst und Edamer Käse mit Gewürzgurke Brot und Butter 2,4,9 J,S G J A,G	Bierschinken und Geflügelleberwurst mit Salatgarnitur Brot und Butter 2,3,8,9 S I, J,S I, C, G, J, V A,G	Obatzter und Bavaria Blu Käse mit Tomatenecken Brot und Butter G G 9 A,G	Makrelenfilet mit Sahnemeerrettich und 2 St. gekochte Eier Brot und Butter D G, L C A,G	BIO Paprikawurst und BIO Gouda mit Gurkenhappen Brot und Butter 2, 4, 8 I, J, S G J A,G	Käseteller mit Walnusskäse dazu Waldorfsalat Brot und Butter G, H C, H, J, 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 Savoirdi 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