

SPEISEKARTE vom 19.10.2020 bis 25.10.2020 Haus : Küchenleiter :
Kalenderwoche 43

Mittagessen	Montag, 19.10.2020	Dienstag, 20.10.2020	Mittwoch, 21.10.2020	Donnerstag, 22.10.2020	Freitag, 23.10.2020	Samstag, 24.10.2020	Sonntag, 25.10.2020
Suppe	Hühnerbrühe mit Riebele und Gemüse <small>G,I</small>	Rinderbrühe mit Speckknödel <small>G,I</small>	Geröstete Grießsuppe <small>G,I, A</small>	BIO Lauchcremesuppe <small>G, A,I,V</small>	Gemüsebrühe mit Gemüsedukaten <small>G,I,V</small>	BIO Kohlrabirahmsuppe <small>G, A,I,V</small>	Italienische Gemüsesuppe <small>G,I</small>
Menü I Vollkost	Eier in Senfsoße mit Petersilienkartoffeln und Gurkensalat <small>A,C,G,I,V G C,G,I, I,V</small>	Indisches Curry mit veg. Filetstücken dazu BIO Reis und Eisbergsalat <small>G,C,A,I,V G,V C,G,I, I, V</small>	Türkische Knoblauchwürst in Rührei dazu Fladenbrot und Hirtensalat <small>2, 4, 7, 9 C, G A I, J, V</small>	Krautschupfnudeln auf Natursoße mit gemischtem Salat <small>I, A, C, S I, J, V</small>	Milzwurst gebacken auf Bratensoße dazu Kartoffelsalat <small>2,4 A,C,S J</small>	Tortelloni mit Käsefüllung auf Salbeisoße und gemischter Salat <small>G, C, A G,A,L,V C, I, J, V</small>	Rinderroulade auf Bratensoße mit Blaukraut und BIO Kartoffelpüree <small>2,4 J,I,S G</small>
Menü II Leichte Vollkost	Hühnerfrikassee mit frischen Kräutern an Reis mit Erbsen dazu Blattsalat <small>G,I I, G,V I, I, V</small>	Kabeljau gedünstet auf Kräutersoße mit Fenchelgemüse und Butterkartoffeln <small>A, D G, A, V G, V G</small>	Schwammerlgulasch mit Semmelknödel und Blattsalat <small>G, A, V A, C, G I, J, V</small>	Hackfleischbällchen in Soße mit Preiselbeeren dazu Vitalgemüse und BIO Kartoffelpüree <small>A, C, I, S G I, G G</small>	Seelachs gebraten auf Zitronensoße mit Butterkartoffeln und Tomatensalat <small>A, D A, G, L G I, J, V</small>	Hähnchenfilet süß sauer mit BIO Basmatireis und Wokgemüse <small>C, A, G G, V G G, V</small>	Hähnchenpiccata auf Tomatenragout mit BIO Spaghetti und Blattsalat <small>C, A, G G, V A C, I, I, V</small>
Menü III	Kaiserschmarrn mit Mandeln und Rosinen dazu Apfelmus <small>A, G, H, C 9</small>	Süßer Knödelteller mit Fruchtsoße und Kompott <small>A, C, G A</small>	Mehlspeisenteller auf Rum-Rosinsoße dazu Kompott <small>A, G, C G</small>	Apfelmüchlerl auf Zimtsoße dazu Kompott <small>A, C, G G 8</small>	Arme Ritter auf Vanillesoße und Kompott <small>A, G, C, L G</small>	Rührei mit Rahmspinat und Würfelmkartoffeln <small>G, C, V G, A, I, J, E, V G</small>	Gemüsestrudel auf Kräutersoße dazu Kartoffeln und Blattsalat <small>A, G, C, I, V G, A, V G C, I, I, V</small>
Nachtsch	Birne	Haselnusspudding mit Schokosoße <small>G, H</small>	Butterkuchen-Schnitte <small>C, A, G, H</small>	BIO Fruchtjoghurt <small>G</small>	Mandarinen	Frischer Fruchtsalat <small>1</small>	Schoko-Kirschkuchen <small>A, C, G, H</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 19.10.2020 bis 25.10.2020 Haus : Küchenleiter :
Kalenderwoche 43**

Abendessen	Montag, 19.10.2020	Dienstag, 20.10.2020	Mittwoch, 21.10.2020	Donnerstag, 22.10.2020	Freitag, 23.10.2020	Samstag, 24.10.2020	Sonntag, 25.10.2020
Menü I	Schwarzgeräuchertes und 2,4 S Bavaria Blu G mit Tomatensalat I, J, V Brot und Butter A,G	Pastetenaufschnitt und 2,4,9 J,S Klosterkäse G mit Salatgarnitur I,C,G,J,V Brot und Butter A,G	Leerdammer und G Putenleberkäse 2,3,7,9 mit Farmersalat C,I,J,G,V Brot und Butter A,G	BIO Paprikawurst und 2, 4, 8 I, J,S BIO Gouda G mit Gemüsesalat I, C, G, J Brot und Butter A,G	Makrelenfilet D mit Sahnemeerrettich G, L und 2 St. gekochte Eier C Brot und Butter A,G	Putensalami und 2,8,9 J bunter Käsesalat C, G, J, V mit Früchten Brot und Butter A,G	Bierschinken und 2,3,8,9 S Kräuter-Frischkäse G mit Tomatenecken Brot und Butter 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