

SPEISEKARTE vom 26.10.2020 bis 01.11.2020 Haus : Küchenleiter :
Kalenderwoche 44

Mittagessen	Montag, 26.10.2020	Dienstag, 27.10.2020	Mittwoch, 28.10.2020	Donnerstag, 29.10.2020	Freitag, 30.10.2020	Samstag, 31.10.2020	Sonntag, 01.11.2020
Suppe	Rinderbrühe _{G,I} mit Leberspätzle	Kichererbsensuppe _{G,A,I,V}	Kalbfleischcremesuppe _{G,I,A}	Rinderbrühe _{G,I} mit Grießnockerl	Kraftbrühe _{I,G} mit Eierstich	Kürbiscremesuppe _{G,A}	Hühnerbouillon mit Pfannkuchenstreifen _{G,I}
Menü I Vollkost	Grießschnitte _{A,C,G} gebacken auf Zimtsoße dazu _G Zwetschgen-Röster _{B,A} 12	Szegediner _{G,S} Schweinegulasch mit Kartoffeln _G und Salat _{C,G,I,I,V}	Gaisburger Marsch _{A,G,C,I} mit Rindfleisch und Gemüse dazu eine Semmel _A	BIO Hackbraten _{A,C,S} auf Bratensoße mit BIO Buttererbsen und _{I,G,V} BIO Dampfkartoffeln _G	Panierter Fisch _{D,A,G,J} mit Sauce Tartar _{J,C,A} und Kartoffel-Gurkensalat _J	BIO Rostbratwurst _{J,S} auf Bratensoße mit Bayrisch Kraut und _{A,G,L} BIO Kartoffelpüree _G	Cordon Bleu an _{2,3,7,8,9} Bratkartoffeln mit Preiselbeeren und Soße _G dazu Salat _{C,G,I,I,V}
Menü II Leichte Vollkost	Putengeschnetzeltes _G in Kräuterrahm mit BIO Brokkoligemüse _{G,V} und BIO Spätzle _{C,A,G,V}	Lachsfilet _D auf Dillsoße mit _{G,L,V} BIO Blattspinat und _{LL,G,V} BIO Reis _{G,V}	Tagliarini auf _{C,A,G} Ratatouillegemüse ₁ mit Parmesankäse _{C,G} dazu gemischter Salat _{C,I,I,V} 2,8	Truthahn Rahmcurry _{G,C,A,I} mit Gemüse dazu Reis _{G,V}	Gebratener BIO Reis _{I,A,G,C,V} mit Ei und Gemüse _{10,7} dazu süß-saure Soße _{G,A}	Hirtenpfanne _{A,G} mit Gemüse dazu Kräuterdip _G und Eisbergsalat _{L,I,J}	BIO Kalbsbrust mit Semmelknödelfüllung _{C,G,H,J,K,F} auf Bratensoße dazu Vitalgemüse _{I,G}
Menü III	Blumenkohlaler _{A,C,G} mit Schnittlauchdip _G dazu Butterkartoffeln _G und Salat _{C,I,I,V} 7,8	Quarkkeulchen _{C,A,G} auf Fruchtsoße _A dazu Kompott	Mehlspeisenteller _{C,A,G,H} auf Vanillesoße _G dazu Kompott	Gebratenes Gemüse _{C,A,G,I,V} mit Schupfnudeln dazu Kerbelsoße _{G,V} und Eisbergsalat _{C,G,I,I,V} 2,8	Spinatknödel auf _{A,C,G,V} Gemüserahm mit Champignons _{G,I,V} dazu Reibkäse _{C,G} 2,8	Grieß-Schmarrn _{A,C,G} auf Kirschsoße _A mit Kompott	Currygemüse _{G,J} auf BIO Basmatireis _{G,V} und gemischter Salat _{C,G,I,I,V}
Nachtisch	Banane	Vanillequark _G 8	Schoko-Windbeutel _{C,A,G}	BIO Fruchtjoghurt _G	Apfel	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 26.10.2020 bis 01.11.2020 Haus : Küchenleiter :
Kalenderwoche 44**

Abendessen	Montag, 26.10.2020	Dienstag, 27.10.2020	Mittwoch, 28.10.2020	Donnerstag, 29.10.2020	Freitag, 30.10.2020	Samstag, 31.10.2020	Sonntag, 01.11.2020
Menü I	Wurstsalat und Tortenbrie mit Gewürzgurke Brot und Butter 1,2,4,8,9 J, L, G, S G I A, G	Gelbwurst und Romadur Käse mit Karottensalat Brot und Butter 2,4,9 S G I C, G, I, J, V A, G	Bierwurst und Bresso Frischkäse mit Cornichons Brot und Butter 2,3,4,9 J, S G I A, G	Gekochter Schinken und Bergkäse mit Farmersalat Brot und Butter 2,4 S G 8,9 C, I, J, G, V A, G	Gabelrollmops mit Zwiebelsud und Camembert Brot und Butter D, J L G A, G	Geflügelsalat mit Früchten und Ansbacher Aufschnitt Brot und Butter 8 C, G, J, J J, S A, G	Obatzter mit Salzbrezeln und Bergader Käse Brot und Butter G A G A, G
Kuchen	Mandarinen Käsekuchen C, A, G	Käse Sahnetorte 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