

**SPEISEKARTE vom 02.11.2020 bis 08.11.2020 Haus : Küchenleiter :
Kalenderwoche 45**

Mittagessen	Montag, 02.11.2020	Dienstag, 03.11.2020	Mittwoch, 04.11.2020	Donnerstag, 05.11.2020	Freitag, 06.11.2020	Samstag, 07.11.2020	Sonntag, 08.11.2020
Suppe	Kraftbrühe mit Lebernockerl _{I, G}	Rinderkraftbrühe mit Suppenmaultaschen _{I, G}	BIO Tomatencremesuppe _{G, A, V}	Kraftbrühe mit Schöberl _{I, G}	BIO Spinatcremesuppe _{G, V}	Zwiebelsuppe mit Croutons _{B, L}	IO Blumenkohlrahmsupr _{G, I, A}
Menü I Vollkost	Hähnchenrolle auf Senf-Kräutersoße mit BIO Rahmkarotten und BIO Nudeln _{A, F G, J, L, S G, A, V G, A}	BIO Kasslerhals auf Bratensoße dazu Sauerkraut und BIO Kartoffelpüree _{2, 4, 9 I, S G}	Putenrollbraten auf Rahmsoße mit BIO Spätzle und Salat _{G, S C, A, G, V C, G, I, J, V}	Paprika gefüllt mit Hackfleisch dazu Tomatensoße und BIO Reis _{A, C, S V G, V}	Speckknödel auf Bayrisch Kraut dazu Bratensoße _{2, 4 C, A, I, S A, G, L}	Kalbfleischpflanzerl auf BIO Rahmlauch dazu BIO Butterkartoffeln _{C, A, G, J G G}	Rotweinfleisch in herzhafter Soße mit Bäckerinkartoffeln und Salat _{G, L C, I, J, V}
Menü II Leichte Vollkost	Gefüllte Kohlrabi auf Käsesoße dazu Würfelkartoffeln und Salat _{A, C, G, V 2, 8 G, C, A, L, V G I, I, V}	Schlemmerfischfilet auf Weißweinssoße mit Dampfkartoffeln und Blattsalat _{D, A, G G, L, V C, I, J, V}	Königsberger Klopse in Kapernsoße dazu Salzkartoffeln und Rote Beete Salat _{A, C, I, S G, A I}	Blumenkohlaufauf "Polnisch" auf Buttersoße mit BIO Salzkartoffeln _{A, G, C, V C, G, V G}	Fischfilet gebraten auf Gemüsestreifen mit Zitronen-Dillsoße Butterkartoffeln _{A, D G, I, V A, G, L G}	BIO Rigatoni auf Gemüsebolognese mit Parmesankäse und Blattsalat _{G, A, V I C, G C, I, J, V}	Schweinefilet auf Champignonrahm mit BIO Brokkoligemüse und BIO Hörnchennudeln _{S G G, V G, A}
Menü III	Milchreisauflauf mit Apfelstücken auf Fruchtsoße mit Kompott _{G, C A}	Rührei mit gebratenen Champignons und Butterkartoffeln _{G, C, V G G}	Apfelkücherl auf Zimtsoße und Kompott _{A, C, G G}	Zwetschgenpavesen auf Rumsoße dazu Rhabarberkompott _{A, G, C, L 3, 8 G}	Dampfnudeln auf Vanillesoße dazu Kompott _{A, C, G 8 G}	Kirschmichel mit Nußsoße und Kompott _{A, C, G, H G, H}	Tortellini mit Spinat-Ricottafüllung in Kräutersoße dazu gemischter Salat _{A, C, G, V G, V 7, 8 C, I, J, V}
Nachtsch	Orange	Schokoladenpudding _G	Zitronenkuchen _{C, A, G}	BIO Fruchtjoghurt _G	Kiwi	Frischer Fruchtsalat _I	Käse-Sahneschnitte _{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

**SPEISEKARTE vom 02.11.2020 bis 08.11.2020 Haus : Küchenleiter :
Kalenderwoche 45**

Abendessen	Montag, 02.11.2020	Dienstag, 03.11.2020	Mittwoch, 04.11.2020	Donnerstag, 05.11.2020	Freitag, 06.11.2020	Samstag, 07.11.2020	Sonntag, 08.11.2020
Menü I	Kaiserfleisch <small>2,3,4,9 S</small> und Ötzi Bergkäse <small>G</small> mit Curry-Gemüsesalat <small>C,G,V,I,K,J</small> Brot und Butter <small>A,G</small>	Putensalami und <small>2,8,9 J</small> Tilsiter Käse <small>G</small> mit Cornichons <small>J</small> Brot und Butter <small>A,G</small>	Lachsschinken und <small>2,4 S</small> Frischkäse <small>G</small> mit Karottensalat <small>1 C,G,I,J,V</small> Brot und Butter <small>A,G</small>	BIO Backleberkäse und <small>2,4,8 S</small> Käsesalat <small>G,C,I,J,V</small> mit Tomatenecken Brot und Butter <small>A,G</small>	Roter Heringssalat <small>C,D,G,I,J</small> und 2 gekochte Eier <small>C</small> Brot und Butter <small>A,G</small>	Käseteller mit Rauchkäse <small>G</small> dazu Salatgarnitur <small>1 I,C,G,J,V</small> Brot und Butter <small>A,G</small>	Bauernschinken und <small>2,4 S</small> Tortenbrie <small>G</small> mit Gemüsesalat <small>I,C,G,J</small> Brot und Butter <small>A,G</small>
Kuchen	Mandarinen Käsekuchen <small>C,A,G</small>	Käsesahne Torte <small>C,A,G</small>	Gedeckter 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 Savoirdi <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