

**SPEISEKARTE vom 23.11.2020 bis 29.11.2020 Haus : Küchenleiter :
Kalenderwoche 48**

Mittagessen	Montag, 23.11.2020	Dienstag, 24.11.2020	Mittwoch, 25.11.2020	Donnerstag, 26.11.2020	Freitag, 27.11.2020	Samstag, 28.11.2020	Sonntag, 29.11.2020
Suppe	O Champignoncremesup G, A, L, V	Rinderbrühe mit G, I Suppenmaultaschen	BIO Kalbfleischsuppe G, I, A	Eierflockensuppe C, I, G, V	BIO Karottencremesuppe G, A, I, V	Hühnerbouillon G, I mit Reis und Gemüse	Pastinakencremesuppe G, A, I, V
Menü I Vollkost	Kaiserschmarrn mit A, G, H, C Mandeln und Rosinen dazu Zwetschgenröster 12 B, A	Kabeljaufilet auf A, D Kräutersoße dazu BIO G, A, V Tomaten-ZucchiniGemüse G und Kartoffeln	Gelbes Curry I, F, K, V aus Gemüse dazu Reis G, V und gemischter Salat I, J, V	Gemischer C, A, G, H Mehrlspeisentellen mit Vanillesoße G und Kompott 8	Seehecht gebraten A, D auf Ingwersoße dazu G, A, I, V gebr. Champignons G, V und Petersilienkartoffeln G	Schinken-Nudelfleckerl 2, 4, 9 C, A, S mit Tomatensoße V dazu Parmesankäse 2, 8 C, G und Salat C, I, J, V	Hirschgulasch 12 G, A, M, I, L "Hubertus Art" mit Blaukraut und BIO Spätzle C, A, G, V
Menü II Leichte Vollkost	Köttbullar auf Rahmsoße A, C, H, L, S mit Preiselbeeren und BIO Kartoffelpüree G dazu Blattsalat C, I, I, V	Schweinerückensteak S auf Rahmsoße mit G BIO Mandel Broccoli G, E, H, V und BIO Spätzle C, A, G, V	Hähnchenbrust auf Rahmsoße mit G, A, L Butterkarotten G und BIO Bandnudeln G, A, V	BIO Bratwurst mit S Bratensoße dazu BIO Kartoffelpüree und G grüner Bohnensalat 1	Maultaschen geröstet C, A, G, I mit Ei dazu Bratensoße und J Kartoffelsalat	Pfannkuchen C, A, G, V "Florentiner" auf BIO Rahmgemüse mit G, I, V Butterkartoffeln G	Rinderschmorbraten A, I, L in Rotweinssoße L mit Selleriesalat 1 I, C, G, J und Kartoffelknödel L, A
Menü III	BIO Rigatoni mit G, A, V Gorgonzolasoße G, I, V und Blattsalat C, I, I, V	Milchreisauflauf G, C mit Apfelstücken dazu Rumssoße G und Kompott 3, 8	Gemüsestrudel A, G, C, I, V auf BIO Rahmerbsen G dazu Salat I, J, V	Paniertes A, C, I, V Sellerieschnitzel mit Schnittlauchdip G und Kartoffelgratin A, G, V	Grießschmarrn mit A, C, G Mandeln und Rosinen dazu Kirschkompott	Topfenrahmstrudel 7, 9 C, A, G auf Zimtsoße G mit Kompott	Kartoffeleintopf I, G mit Karotten dazu eine Semmel A
Nachtisch	Banane	BIO Vanillejoghurt G	Vanille-Windbeutel C, A, G	BIO Fruchtjoghurt G	Orange	Frischer Fruchtsalat 1	Stracciatellakuchen C, A, 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 23.11.2020 bis 29.11.2020 Haus : Küchenleiter :
Kalenderwoche 48**

Abendessen	Montag, 23.11.2020	Dienstag, 24.11.2020	Mittwoch, 25.11.2020	Donnerstag, 26.11.2020	Freitag, 27.11.2020	Samstag, 28.11.2020	Sonntag, 29.11.2020
Menü I	Putenbrust und <small>2,3,9</small> Maasdammer Käse <small>8</small> <small>G</small> mit Farmersalat <small>8,9</small> <small>C,I,J,G,V</small> Brot und Butter <small>A,G</small>	Gelbwurst und <small>2,4,9</small> <small>S</small> Bergkäse mit <small>G</small> Karotten-Selleriesalat <small>1,7,,8</small> <small>I,C,G,L,J</small> Brot und Butter <small>A,G</small>	BIO Paprikawurst und <small>2,4,8</small> <small>I,J,S</small> BIO Butterkäse <small>G</small> mit Senfgurken <small>1,9</small> <small>J</small> Brot und Butter <small>A,G</small>	Bauernpressack <small>2</small> <small>L,J,S</small> mit Zwiebelsud <small>L</small> und Klosterkäse <small>G</small> Brot und Butter <small>A,G</small>	Leerdammer und <small>G</small> Kräuter-Frischkäse <small>G</small> mit Trauben <small>A,G</small> Brot und Butter <small>A,G</small>	Kaiserfleisch und <small>2,3,4,9</small> <small>S</small> Walnusskäse <small>C,D,A,G,I,H</small> mit Rote Beete Salat <small>1</small> Brot und Butter <small>A,G</small>	Fleischsalat und <small>1,2,4</small> <small>C,I,J,G,S</small> 2 gekochte Eier <small>C</small> mit Gewürzgurke <small>J</small> Brot und Butter <small>A,G</small>
Kuchen	Mandarinen Käsekuchen <small>C, A, G</small>	Käse Sahnetorte <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 Savoiardi <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