

SPEISEKARTE vom 30.11.2020 bis 06.12.2020 Haus : Küchenleiter :
Kalenderwoche 49

Mittagessen	Montag, 30.11.2020	Dienstag, 01.12.2020	Mittwoch, 02.12.2020	Donnerstag, 03.12.2020	Freitag, 04.12.2020	Samstag, 05.12.2020	Sonntag, 06.12.2020
Suppe	Rinderbrühe mit Markklößchen _{G,I}	BIO Lauchcremesuppe _{G,A,I,V}	Rinderkraftbrühe mit Flädle _{G,I}	IO Blumenkohlrahmsuppe _{G,I,A}	Hühnerbouillon mit Leberknöpfle _{G,I}	Zwiebelsuppe _{B,L}	Gemüsebouillon mit Backerbsen _{G,I,V}
Menü I Vollkost	Hähnchenspieß auf BIO Paprikaragout dazu BIO Butterreis _{C,A,G G,V G,V}	Pfannkuchen gefüllt auf Kräutersoße mit Röstkartoffelwürfel und Blattsalat _{A,C,G,I,V G,A,V C,I,I,V}	Paprika gefüllt mit Schweinehack dazu BIO Kartoffelpüree und Pusztasalat _{A,C,S G I,C,G,J}	Chili Sin Carne "vegetarisch" dazu Sauerrahmdip und Fladenbrot _{A,I,V G,V A}	"Fish and Chips" gebackener Fisch mit Erbsen-Minzpüree und Kartoffelspalten _{A,D,C G A}	Blumenkohlgemüse "Polnisch" mit Sauce Hollandaise und Salzkartoffeln _{A,G,C,V C,G,V G}	Paniertes Schnitzel mit Preiselbeeren und Soße dazu Kartoffelsalat und Gurkensalat _{C,A,S G J C,G,I,I,V}
Menü II Leichte Vollkost	Rahmgeschnetzeltes vegetarisch mit BIO Blumenkohlgemüse und Röstfinchen _{C,A,G,F G,V}	Gebratener Lachs auf Limettensoße mit BIO Blattspinat und BIO Reis _{D A,G,L I,L,G,V G,V}	Semmelknödel auf Rahmschwammerl und Salat _{A,C,G G,A,V C,G,I,I,V}	Hähnchenkeule auf Bratensoße mit Schwarzwurzeln und Gabelspaghetti _{I A,L I,G,V C,A,G}	Fleischpflanzerl auf Bratensoße mit Karottengemüse und Kartoffeln _{A,C,G,I,S G}	Rindergeschnetzeltes "Stroganoff Art" mit BIO Basmatireis und Blattsalat _{I,9 G,J,L G,V C,I,I,V}	Hirschgulasch mit BIO Brokkoligemüse und BIO Spätzle _{12 G,A,M,I,L G,V C,A,G,V}
Menü III	Tortellini mit Käsefüllung dazu Sahnesoße und Salat _{A,C,G,V G I,I,V}	Vegetarisches Cordon Bleu mit BIO Rahmerbsen und Bratkartoffeln _{A,G,F G}	Ofenschlupfer auf Zimtsoße mit Kompott _{A,G,C,H G}	Risotto mit gebratenen Pilzen und Blattsalat _{2,8 C,A,V C,I,I,V}	Vegetarischer Gemüseintopf mit Kräuterdukaten dazu eine Semmel _{G,I C,A,I A}	Kaiserschmarrn mit Mandeln und Rosinen dazu Zwetschgenkompott _{A,G,H,C 2,8}	Bandnudeln mit Gemüsesoße dazu Parmesankäse und Blattsalat _{G,A,V V C,G C,I,I,V}
Nachtisch	Kiwi	Vanillequark _{8 G}	Apfelkuchen _{A,C,G,H}	BIO Fruchtjoghurt _G	Apfel	Frischer Fruchtsalat ₁	Vinterzauber Fruchtgrütz

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 30.11.2020 bis 06.12.2020 Haus : Küchenleiter :
Kalenderwoche 49**

Abendessen	Montag, 30.11.2020	Dienstag, 01.12.2020	Mittwoch, 02.12.2020	Donnerstag, 03.12.2020	Freitag, 04.12.2020	Samstag, 05.12.2020	Sonntag, 06.12.2020
Menü I	Göttinger Bierwurst und Tortenbrie mit Cornichons Brot und Butter <small>2,3,8,9 J,S G I A,G</small>	Schinkenwurst und Klosterkäse mit Senfgurken Brot und Butter <small>2,4,9 J,S G 1,9 A,G</small>	Kochsalami und Butterkäse mit Tomatenecken Brot und Butter <small>2,4 S 8 G A,G</small>	BIO Krakauer und BIO Zillertaler mit Gemüse garnitur Brot und Butter <small>2,4 S 9 G L,C,G,I,J I A,G</small>	Rindfleischsalat und Emmentaler mit Salatgarnitur Brot und Butter <small>L, I, J G I,C,G,I,V A,G</small>	Jagdwurst und Almkönig Bergkäse mit Kürbis "süß-sauer" Brot und Butter <small>2,3,4,9 J,S G A,G</small>	Schwarzgeräuchertes und Tilsiter mit Farmersalat Brot und Butter <small>2,4 S G 8,9 C,I,J,G,V 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