

**SPEISEKARTE vom 18.01.2021 bis 24.01.2021 Haus : Küchenleiter :
Kalenderwoche 3**

Mittagessen	Montag, 18.01.2021	Dienstag, 19.01.2021	Mittwoch, 20.01.2021	Donnerstag, 21.01.2021	Freitag, 22.01.2021	Samstag, 23.01.2021	Sonntag, 24.01.2021
Suppe	Hühnerbrühe mit G,I Riebele und Gemüse	Rinderbrühe G,I mit Speckknödel	Geröstete G,I, A Grießsuppe	BIO Lauchcremesuppe G, A,I, V	Gemüsebrühe mit G,I, V Gemüsedukaten	BIO Kohlrabicremesuppe G, A,I, V	Italienische G,I Gemüsesuppe
Menü I Vollkost	Blumenkohlaler mit A,C,G Schnittlauchdip dazu G Butterkartoffeln und G Apfel-Lauchsalat C, G, I, J	Indisches Curry mit G,C,A,I, V Filetstücken vegetarisch dazu BIO Reis und G, V Eisbergsalat C, G, I, J, V	Türkische Rinderwurst 2, 4, 7, 9 in Rührei C, G dazu Fladenbrot A und Hirtensalat I, J, V	Putengeschnetzeltes G in Kräuterrahm dazu 2 BIO Brokkoligemüse G, V und BIO Spätzle C, A, G, V	Blutwurst gebraten A, C, S mit Sauerkraut und L BIO Kartoffelbrei dazu G Apfelmusgarnitur 9	Irish Stew - G, I Lammeintopf mit Gemüse und Kartoffeln	BIO Kalbsbrust mit C, G, H, J, K, F Semmelknödelfüllung auf Bratensoße dazu BIO Karottengemüse I, G
Menü II Leichte Vollkost	Hühnerfrikassee mit G, I frischen Kräutern dazu BIO Reis mit Erbsen und I, G, V Blattsalat I, I, V	Gedünsteter Kabeljau A, D auf Kräutersoße mit G, A, V BIO Kohlrabigemüse G und Butterkartoffeln G	Schwammerlgulasch G, A, V mit Semmelknödel A, C, G und Blattsalat I, J, V	Kalbfleischbällchen auf A, C, I, S Rahmsoße dazu A, L Gemüse mit Spargel I, G und BIO Kartoffelbrei G	Gebratenes Seelachsfilet A, D auf Zitronensoße A, G, L mit Butterkartoffeln G und Tomatensalat I, J, V	Tortelloni G, C, A mit Käsefüllung auf Salbeisoße G, A, L, V dazu gemischter Salat 7, 8 C, I, J, V	Hähnchenpiccata C, A, G auf Tomatenragout G, V mit BIO Spaghetti A und Blattsalat C, I, J, V
Menü III	Kaiserschmarrn A, G, H, C mit Mandeln und Rosinen dazu Apfelmus 9	Schwäbische I, A, C, Krautschupfnudeln auf Natursoße mit S gemischtem Salat C, G, I, J, V	Mehlspeisenteller A, G, C auf Rum-Rosinsoße G dazu Kompott	Apfelmücherl A, C, G auf Zimtsoße G dazu Kompott	Süßer Knödelteller A, C, G mit Fruchtsoße A und Kompott	Arme Ritter A, G, C, L auf Vanillesoße und G Kompott 8	Gemüsestrudel auf A, G, C, I, V Kräutersoße mit G, A, V Würfelpotato G und Blattsalat C, I, J, V
Nachtsch	Banane	Haselnusspudding G, H	Schoko Windbeutel C, A, G	BIO Fruchtjoghurt G	Pflaumen	Frischer Fruchtsalat 1	Gedeckter Apfelkuchen 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 18.01.2021 bis 24.01.2021 Haus : Küchenleiter :
Kalenderwoche 3**

Abendessen	Montag, 18.01.2021	Dienstag, 19.01.2021	Mittwoch, 20.01.2021	Donnerstag, 21.01.2021	Freitag, 22.01.2021	Samstag, 23.01.2021	Sonntag, 24.01.2021
Menü I	Tilsiter Käse und Putenbierschinken mit Farmersalat Brot und Butter <small>G 2,7,9 F,G,I,J,S 8,9 C,I,J,G,V A,G</small>	Pastetenaufschnitt und Klosterkäse mit Salatgarnitur Brot und Butter <small>2,4,9 J,S G 8 I,C,G,J,V A,G</small>	Bunter Käsesalat und Leerdammer mit Tomatenecken Brot und Butter <small>C, G, J, V G A,G</small>	BIO Paprikawurst und BIO Gouda mit Senfgurken Brot und Butter <small>2, 4, 8 I, J,S G J A,G</small>	Makrelenfilet mit Sahnemeerrettich und Edamer Käse Brot und Butter <small>D 2,8,9 G, L G A,G</small>	Putensalami und Camembert mit Gemüsesalat Brot und Butter <small>J 2,3,8,9 G I, C, G, J A,G</small>	Bierschinken und Kräuter-Frischkäse mit Salatgarnitur Brot und Butter <small>S 2,3,8,9 G I,C,G,J,V 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 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