

SPEISEKARTE vom 25.01.2021 bis 31.01.2021 Haus : Küchenleiter :
Kalenderwoche 4

Mittagessen	Montag, 25.01.2021	Dienstag, 26.01.2021	Mittwoch, 27.01.2021	Donnerstag, 28.01.2021	Freitag, 29.01.2021	Samstag, 30.01.2021	Sonntag, 31.01.2021
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	Eier in Senfsoße _{A,C,G,I,V} mit Petersilienkartoffeln _G und Gurkensalat _{C,G,I,I,V}	Szegediner _{G,S} Schweinegulasch mit Kartoffeln _G und gemischtem Salat _{C,G,I,I,V}	Tagliarini auf _{C,A,G} Ratatouillegemüse _I mit Parmesankäse _{C,G} und Salat _{C,G,I,I,V}	BIO Hackbraten _{A,C,S} auf Bratensoße mit Rosenkohlgemüse und _G BIO Butterkartoffeln _G	Panierter Fisch _{D,A,G,J} mit Sauce Tartar _{I,8} und _{J,C,A} Kartoffel-Gurkensalat _J	BIO Rostbratwurst _{J,S} auf Bratensoße mit Bayrisch Kraut und _{A,G,L} BIO Kartoffelpüree _G	Dordon Bleu mit Natusoß _{2,3,7,8,9} und Preiselbeeren _G dazu Bratkartoffeln und Salat _{C,G,I,I,V}
Menü II Leichte Vollkost	Hähnchenfilet in süß-saurer Soße dazu Wokgemüse und _{G,V} BIO Basmatireis _G	Gebratenes Lachsfilet _D auf Dillsoße _{G,L,V} mit BIO Blattspinat _{LL,G,V} und BIO Reis _{G,V}	Waisburger Marsch Eintopf _{A,G,C,I} mit Rindfleisch und Gemüse dazu eine Semmel _A	Truthahn Rahmcurry _{G,C,A,I} mit Gemüse dazu BIO Reis _{G,V}	Gebratener BIO Reis _{I,A,G,C,V} mit Ei und Gemüse dazu süß-saure Soße _{G,A}	Vegetarische Hirtenpfanne _{10,7} mit Gemüse _{A,G,V} dazu Kräuterdip _G und Blattsalat _{C,I,I,V}	Rinderroulade auf _{2,4} Bratensoße mit glasierten Karotten _{I,G} und BIO Bandnudeln _{G,A,V}
Menü III	Gebackene Grießschnitte _{A,C,G} mit Zimtsoße und _G Zwetschgenröster _{L,A}	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}	Spinatknödel auf _{A,C,G,V} Gemüse-Champignonrahm _{G,I,V} mit Reibkäse _{2,8} _{C,G}	Grieß-Schmarrn _{A,C,G} auf Kirschsoße _A dazu Kompott	Currygemüse _{G,J} und Süßkartoffeln _{G,V} dazu gemischter Salat _{C,G,I,I,V}
Nachtsch	Mandarinen ₈	Vanillequark _G	Apfelkuchen _{A,C,G,H}	BIO Fruchtjoghurt _G	Birne	Frischer Fruchtsalat ₁	Mohn-Streuselkuchen _{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 25.01.2021 bis 31.01.2021 Haus : Küchenleiter :
Kalenderwoche 4**

Abendessen	Montag, 25.01.2021	Dienstag, 26.01.2021	Mittwoch, 27.01.2021	Donnerstag, 28.01.2021	Freitag, 29.01.2021	Samstag, 30.01.2021	Sonntag, 31.01.2021
Menü I	Wurstsalat und 1,2,4,8,9 J, L, G, S Bergkräuterkäse G mit Gewürzgurke I J Brot und Butter A, G	Gelbwurst und 2,4,9 S Romadur Käse G mit Farmersalat 8,9 C, J, G, V Brot und Butter A, G	Bierwurst und 2,3,4,9 J, S Bresso Kräuterkäse G mit Cornichons I J Brot und Butter A, G	Schinkenaufschnitt u. 2,4 S BIO Butterkäse G mit Senfgurken I, 9 J Brot und Butter A, G	Gabelrollmops und D, J Camembert G mit Tomatenecken A, G Brot und Butter A, G	Schwarzgeräuchertes 2,4 S u. Geflügelsalat 8 C, G, J, J mit Früchten 9 Brot und Butter A, G	Ansbacher Wurst 2,3,8,9 J, S und Bergader Käse G mit Eiersalat C, J, G, V Brot und Butter A, G
Kuchen	Mandarinen Käsekuchen C, A, G	Käsesahne Torte 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