

**SPEISEKARTE vom 01.02.2021 bis 07.02.2021 Haus : Küchenleiter :  
Kalenderwoche 5**

Mittagessen	Montag, 01.02.2021	Dienstag, 02.02.2021	Mittwoch, 03.02.2021	Donnerstag, 04.02.2021	Freitag, 05.02.2021	Samstag, 06.02.2021	Sonntag, 07.02.2021
<b>Suppe</b>	<b>Kraftbrühe</b> mit Lebernockerl <sub>I, G</sub>	<b>Rinderkraftbrühe mit</b> Suppenmaultaschen <sub>I, G</sub>	<b>BIO Tomatensuppe</b> <sub>G, A, V</sub>	<b>Gemüsebouillon</b> mit Schöberl <sub>G, I, V</sub>	<b>BIO Spinatcremesuppe</b> <sub>G, V</sub>	<b>Zwiebelsuppe</b> mit Croutons <sub>B, L</sub>	<b>Rosenkohlsuppe</b> <sub>G, A, I, V</sub>
<b>Menü I Vollkost</b>	<b>Hähnchengeschnetzeltes</b> "Züricher Art" mit Röstinchen und Salat <sub>I, J, A, G</sub> <sub>I, J, V</sub>	<b>BIO Kasslerhals auf</b> Bratensoße dazu <sub>2, 4, 9</sub> Sauerkraut und BIO Kartoffelpüree <sub>2, 4, 9</sub> <sub>I, S</sub> <sub>G</sub>	<b>Putenrollbraten</b> auf Rahmsoße <sub>G, S</sub> mit BIO Spätzle und Salat <sub>C, A, G, V</sub> <sub>C, G, I, J, V</sub>	<b>Gefüllte Paprika</b> mit Hackfleisch dazu Tomatensoße und BIO Reis <sub>A, C, S</sub> <sub>2, 4</sub> <sub>V</sub> <sub>G, V</sub>	<b>Speckknödel</b> auf Bayrisch Kraut dazu Bratensoße <sub>C, A, I, S</sub> <sub>A, G, L</sub>	<b>Kalbfleischpflanzerl</b> auf Bratensoße mit Wirsinggemüse und BIO Butterkartoffeln <sub>C, A, G, J</sub> <sub>G</sub> <sub>G</sub>	<b>Rinderbäckchen in</b> Rotweinsöße mit Bäckerinkartoffeln und Salat <sub>G, L</sub> <sub>7, 8</sub> <sub>C, I, J, V</sub>
<b>Menü II Leichte Vollkost</b>	<b>Spinat-Pfannkuchen</b> auf Käsesoße dazu <sub>C, A, G, V</sub> Würfelkartoffeln und Salat <sub>2, 8</sub> <sub>I, J, V</sub>	<b>Schlemmerfisch auf</b> Weißweinsöße mit Dampfkartoffeln und Blattsalat <sub>D, A, G</sub> <sub>G, L, V</sub> <sub>8, 9</sub> <sub>C, I, J, V</sub>	<b>Königsberger Klopse</b> in Kapernsoße dazu <sub>A, C, I, S</sub> Salzkartoffeln und Rote Beete Salat <sub>G, A</sub> <sub>I</sub>	<b>Blumenkohlaufauf</b> "Polnisch" auf Buttersöße mit Salzkartoffeln <sub>A, G, C, V</sub> <sub>C, G, V</sub> <sub>G</sub>	<b>Fischfilet gebraten auf</b> Gemüstreifen mit Zitronen-Dillsoße und Butterkartoffeln <sub>A, D</sub> <sub>G, I, V</sub> <sub>A, G, L</sub> <sub>G</sub>	<b>BIO Rigatoni auf</b> Gemüsebolognese mit Parmesankäse und Blattsalat <sub>G, A, V</sub> <sub>I</sub> <sub>2, 8</sub> <sub>C, G</sub> <sub>C, I, J, V</sub>	<b>Schweinefilet auf</b> Champignonrahm mit Schwarzwurzeln und BIO Hörnchennudeln <sub>S</sub> <sub>G</sub> <sub>I, G, V</sub> <sub>G, A</sub>
<b>Menü III</b>	<b>Milchreisauflauf</b> mit Apfelstücken auf Fruchtsoße dazu Kompott <sub>G, C</sub> <sub>A</sub>	<b>Rührei</b> mit gebratenen Champignons und Butterkartoffeln <sub>G, C, V</sub> <sub>G</sub> <sub>G</sub>	<b>Apfelkücherl</b> auf Zimtsoße und Kompott <sub>A, C, G</sub> <sub>G</sub>	<b>Zwetschgenpavesen</b> auf Rumsoße dazu Rhabarberkompott <sub>A, G, C, L</sub> <sub>3, 8</sub> <sub>G</sub>	<b>Dampfnudeln</b> auf Vanillesöße dazu Kompott <sub>A, C, G</sub> <sub>G</sub> <sub>8</sub>	<b>Kirschmichel</b> mit Nußsoße und Kompott <sub>A, C, G, H</sub> <sub>G, H</sub>	<b>Tortellini mit</b> Spinat-Ricottafüllung in Kräutersöße dazu Salat <sub>A, C, G, V</sub> <sub>G, V</sub> <sub>7, 8</sub> <sub>C, I, J, V</sub>
<b>Nachtsch</b>	<b>Banane</b>	<b>Schokoladenpudding</b> <sub>G</sub>	<b>Vanille-Windbeutel</b> <sub>C, A, G</sub>	<b>BIO Fruchtjoghurt</b> <sub>G</sub>	<b>Apfel</b>	<b>Frischer Fruchtsalat</b> <sub>I</sub>	<b>Marmorkuchen</b> <sub>C, A, G</sub>

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 01.02.2021 bis 07.02.2021 Haus : Küchenleiter :  
Kalenderwoche 5**

Abendessen	Montag, 01.02.2021	Dienstag, 02.02.2021	Mittwoch, 03.02.2021	Donnerstag, 04.02.2021	Freitag, 05.02.2021	Samstag, 06.02.2021	Sonntag, 07.02.2021
<b>Menü I</b>	<b>Obatzter und Kaiserfleisch</b> <sup>G</sup> mit Gewürzgurke <sup>S</sup> Brot und Butter <sup>J</sup> A.G	<b>Putensalami und Tilsiter Käse</b> <sup>J</sup> mit Cornichons <sup>G</sup> Brot und Butter <sup>J</sup> A.G	<b>Lachsschinken u. Kräuter-Frischkäse</b> <sup>S</sup> mit Karottensalat <sup>G</sup> Brot und Butter <sup>C, G, I, J, V</sup> A.G	<b>BIO Krakauer Wurst und Käsesalat</b> <sup>S</sup> mit Tomatenecken <sup>G, C, I, J, V</sup> Brot und Butter <sup>A.G</sup>	<b>Roter Heringssalat u. Zillertaler Käse</b> <sup>C, D, G, I, J</sup> mit Salatgarnitur <sup>G</sup> Brot und Butter <sup>I, C, G, J, V</sup> A.G	<b>Räucherkäse u. Kürbis Brotaufstrich</b> <sup>G</sup> mit Trauben <sup>G, J, I, V</sup> Brot und Butter <sup>A.G</sup>	<b>Bergkäse und Geflügeljagdwurst</b> <sup>G</sup> mit Gemüsesalat <sup>2,4,7,9</sup> Brot und Butter <sup>F, G, I, J</sup> A.G
<b>Kuchen</b>	<b>Mandarinen Käsekuchen</b> C, A, G	<b>Käse Sahnetorte</b> C, A, G	<b>Gedeckter Apfelkuchen</b> C, A, G	<b>Erdbeer Sahneschnitte</b> C, A, G	<b>Eierlikörtorte</b> C, A, G, H, F	<b>Donauwelle</b> C, A, H, G	<b>Tiramisu Savoirdi</b> 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