

SPEISEKARTE vom 03.05.2021 bis 09.05.2021 Haus : Küchenleiter :
Kalenderwoche 18

Mittagessen	Montag, 03.05.2021	Dienstag, 04.05.2021	Mittwoch, 05.05.2021	Donnerstag, 06.05.2021	Freitag, 07.05.2021	Samstag, 08.05.2021	Sonntag, 09.05.2021
Suppe	Kraftbrühe mit Lebernockerl _{I, G}	Rinderkraftbrühe mit Suppenmaultaschen _{I, G}	BIO Tomatencremesuppe _{G, A, V}	Gemüsebouillon mit Schöberl _{G, I, V}	BIO Spinatcremesuppe _{G, V}	Zwiebelsuppe mit Croutons _L	Pastinakencremesuppe _{G, I}
Menü I Vollkost	Hähnchengeschnetzeltes "Züricher Art" mit Röstinchen und gemischtem Salat _{I, J, A, G} ₇	BIO Kasslerhals auf Bratensoße dazu Sauerkraut und BIO Kartoffelpüree _{2, 9} _{2, 4, 9} _{L, S} _G	Putenrollbraten auf Rahmsoße mit BIO Spätzle und Salat _{G, S} _{C, A, G, V} _{C, G, I, J, V}	Mit Hackfleisch gefüllte Paprika dazu Tomatensoße und BIO Kartoffelbrei _{A, C, S} _G	Speckknödel auf Bayrisch Kraut dazu Bratensoße _{2, 4} _{C, A, I, S} _{A, G, L}	BIO Kalbfleischpflanzerl auf Bratensoße mit Wirsinggemüse und BIO Butterkartoffeln _{C, A, G, J} _G _G	Krautwickerl vegetarisch mit Tomaten- Basilikumsoße dazu BIO Kartoffelpüree _{C, A, F, V} _V _G
Menü II Leichte Vollkost	Spinatknödel auf Gemüse-Champignonrahm mit Parmesankäse _{C, A, G, V} _{G, I, V} _{2, 8} _{C, G}	Schlemmerfisch auf Weißweinsoße mit Dampfkartoffeln und Blattsalat _{D, A, G} _{G, L, V} _{8, 9} _{C, I, I, V}	Königsberger Klopse in Kapernsoße dazu BIO Reis mit Erbsen _{A, C, I, S} _{G, A} _{I, G, V}	Blumenkohlaufauf "Polnisch" auf Buttersoße mit Salzkartoffeln _{A, G, C, V} _{C, G, V}	Gebratenes Fischfilet auf Gemüstreifen mit Zitronen-Dillsoße und Butterkartoffeln _{A, D} _{G, I, V} _{A, G, L} _G	BIO Rigatoni auf Gemüsebolognese mit Parmesankäse und Blattsalat _{G, A, V} _{I, V} _{C, G} _{2, 8} _{C, I, I, V}	Rinderbäckchen in Rotweinsoße mit Kartoffelgratin und Salat _{B, L} _{G, V} _{7, 8} _{C, I, I, V}
Menü III	Milchreisauflauf mit Apfelstücken auf Fruchtsoße dazu Kompott _{G, C} _A	Rührei mit Rahmspinat und Butterkartoffeln _{G, C, V} _{G, A, I, J, F, V} _G	Apfelkücherl auf Zimtsoße und Kompott _{A, G} _G ₈	Zwetschgenpavesen auf Rumsoße dazu Rhabarberkompott _{A, G, C, L} _G _{3, 8}	Dampfnudeln auf Vanillesoße dazu Kompott _{A, C, G} _G ₈	Kirschmichel mit Nußsoße und Kompott _{A, C, G, H} _{G, H}	Tortellini mit Spinat-Ricottafüllung in Kräutersoße dazu gemischter Salat _{A, C, G, V} _{G, V} _{7, 8} _{C, I, I, V}
Nachtsch	Birne	Schokoladenpudding _G	Butterkuchen-Schnitte _{C, A, G, H}	BIO Fruchtjoghurt _G	Frische Erdbeeren	Frischer Fruchtsalat ₁	Pflaumenstreuselkuchen _{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 03.05.2021 bis 09.05.2021 Haus : Küchenleiter :
Kalenderwoche 18**

Abendessen	Montag, 03.05.2021	Dienstag, 04.05.2021	Mittwoch, 05.05.2021	Donnerstag, 06.05.2021	Freitag, 07.05.2021	Samstag, 08.05.2021	Sonntag, 09.05.2021
Menü I	Ansbacher Wurst und <small>2,3,8,9</small> <small>J,S</small> Bergader Käse <small>G</small> mit Curry-Gemüsesalat <small>C,G,V,I,K,J</small> Brot und Butter <small>A,G</small>	Putensalami und <small>2,8,9</small> <small>J</small> Tilsiter Käse <small>G</small> mit Cornichons <small>J</small> Brot und Butter <small>A,G</small>	Lachsschinken u. <small>2,4</small> <small>S</small> Kräuter-Frischkäse <small>G</small> mit Karottensalat <small>1</small> <small>C, G, I, J, V</small> Brot und Butter <small>A,G</small>	BIO Krakauer Wurst und <small>2,4</small> <small>S</small> Käsesalat <small>G, C, I, J, V</small> mit Senfgurken <small>J</small> Brot und Butter <small>A,G</small>	BIO Zillertaler Käse und <small>G</small> Rauchkäse <small>G</small> mit Obst Brot und Butter <small>A,G</small>	Schinkenwurst und <small>2,4,9</small> <small>J,S</small> Kürbis-Aufstrich <small>G,J,I,L,V</small> mit Tomatenecken Brot und Butter <small>A,G</small>	Bauernschinken und <small>2,4</small> <small>S</small> Tortenbrie <small>G</small> mit Gemüsesalat <small>I, C, G, J</small> Brot und Butter <small>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