

Speiseplan 25.03 bis 31.03.2019

Änderungen vorbehalten! 1. Woche

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Tagessuppe 10/A/C/G/I/J/L	Tagessuppe 10/A/C/G/I/J/L	Tagessuppe 10/A/C/G/I/J/L	Tagessuppe 10/A/C/G/I/J/L	Tagessuppe 10/A/C/G/I/J/L	Tagessuppe 10/A/C/G/I/J/L	Tagessuppe 10/A/C/G/I/J/L

Vollkost

Schweinesteak ungarisch A/G/I/J Spätzle A/C/G Eisbergsalat 1/7/G	panierter Seelachs A/C/E/G Remouladensauce 1/7/A/G Kartoffelsalat 1/9	Rindfleisch mit Meerrettich 7/9/A/G/I/L Bandnudeln A/C/G Preiselbeeren	Schweineschnitzel "Wiener Art" 1/5/8/A/C Bratkartoffeln Kaisergemüse 10/I	Kasslerbraten 1/8/10/A/G/I Buttererbsen A/G/I Kartoffelpüree 1/9/A/C/G/I	Rinderroulade "Hausfrauen Art" 6/8/A/G/I/J Butternudeln A/C/G Salat der Saison 1/7	Hirschbraten 10/A/G/I Kartoffelknödel 2/9 Apfelrotkohl 1/7/I
--	---	--	--	--	--	--

Vegetarische Kost

Nudelpfanne mit Gemüse A/C/G/I Sahnesauce 7/10/A/G/I	gefüllte Zucchini A/F/G/I Tomatensauce 7/10/A/C/F/G/I/J Reis I Salat 1/7	Kartoffelpuffer A/C/G/F/I Apfelmus 9	Nudeln mit Blattspinat A/C/G Gorgonzolasauce 10/A/G/I Endiviensalat 1/7	Gemüse-Frikadelle 5/7/10/A/C/F/G/I/J Gemüsereis I	Gnocchi A Currysauce 1/9/10/A/G/I Salat der Saison 1/7	Broccoli-Kartoffel-Gratin 5/10/A/C/G/I Salat 1/7/G
---	--	--	---	---	---	---

Leichte Vitalkost

Rindergulasch 10/A/G/I Serviettenknödel A/C/I Salat 1/7	Schweizer Hackbraten 6/A/C/G/I Kartoffelpüree 1/9/A/C/G/I Blumenkohlgemüse 10/A/G/I	Hühnereintopf mit Gemüse 9/1 und Nudeln A/C/G	Kalbsfrikassee Spargel, Champignon 1/10/A/C/G/I Reis I Salat der Saison 1/7	Tilapiafilet gedünstet mit Hummersauce 7/10/A/C/D/G/I Kartoffeln 9 Salat 1/7	Putenrahmgeschnetztes 10/A/G/I Kartoffelpüree 1/9/A/C/G/I Karottengemüse 10/G	Rahmschnitzel 10/A/G/I mit Spätzle A/C/G Salat 1/7/G
---	---	---	---	--	---	--

Fruchtjoghurt 5/7/G frisches Obst	Nusspudding 5/7/A/C/F/G frisches Obst	Rote Grütze/Vanillesoße 5/7/A/C/F/G frisches Obst	Heidelbeerquarkspeise 7/G frisches Obst	"Birne Helene" 1/5/7A/C/E/F/G frisches Obst	Erdbeerjoghurt 7/G frisches Obst	Vanille-Pudding 5/7/A/G frisches Obst
---	---	---	---	---	--	---

Allergene im Überblick: A. glutenhaltiges Getreide / B. Krebstiere / C. Eier / D. Fisch / E. Nüsse / F. Soja / G. Milch, Milchzucker, (Laktose) / I. Sellerie / J. Senf / K. Sesam / L. Sulfit- Schwefeldioxid / M. Lupine

Zusatzstoffe: 1. „mit Konservierungsstoff“ oder „konserviert“ 2. „geschwefelt“ 3. „geschwärzt“ 4. „gewachst“ 5. „mit Farbstoff“ 6. „mit Phosphat“ 7. „ mit Süßungsmitteln“ (Cyclamat, Saccharin) 8. „ mit Nitritpökelsalz“ 9. mit Antioxidationsmittel „ 10. Geschmacksverstärker „ 11. Oberfläche mit Natamycin
Nachtsch und Salate werden grundsätzlich mit Süßstoff hergestellt

Speiseplan 25.03 bis 31.03.2019

Änderungen vorbehalten! 1. Woche

Abendessen

Fleischküchle A/C/G/F/I/J Cambozola Brot, Streichfett, Tee A/G	Krakauer gek. 6/8/10/A/G/I Leerdamer 1/5 Brot, Streichfett, Tee A/G	Rauchschinken 1/8 Landleberwurst 6/8/9/10/A/I Brot, Streichfett, Tee A/G	Salatschüssel mit Mozzarella G Brot, Streichfett, Tee A/G	angemachter Hirtenkäse 1/3/9 Salami 1/8/9/10/I/J Brot, Streichfett, Tee A/G	Fränkischer Brotzeitteller (Käse, Wurst, Schinken) 1/5/6/8/9/10/A/G/I Brot, Streichfett, Tee A/G	Gef. Schweinerücken 6/10/A/G/I Exquisakäse G Brot, Streichfett, Tee A/G
Bratenaufschnitt Schnittkäse 1/5/10 Brot, Streichfett, Tee A/G	Putenfleischkäse 1/8/A/G/I Schmelzkäse 1/G Brot, Streichfett, Tee A/G	Pikanter Wurstsalat 1/6/7/8/10/A/G/I Kochkäse 1/5/G Brot, Streichfett, Tee A/G	Truthahnpastete 1/8/9/10/A/G/E/I/J Frischkäse leicht G Tomate Brot, Streichfett, Tee A/G	Tiroler Wurst 6/8/10/A/G/I Ammerländer-Käse 1/5/G Brot, Streichfett, Tee A/G	Kochschinken geräuchert 1/6/8/10 Tortenbrie G Brot, Streichfett, Tee A/G	Geflügellyoner 1/8/9/10/A/G/I/J vegetarische Pastete Brot, Streichfett, Tee A/G

Rote Beetesalat 1/7	Karottenrohkost 1/7/G	Waldorfsalat 1/7/G/I	Gemüsesalat 1/7/G/J	Karotten/Selleriesalat 1/7/G/I	Spargelsalat 1/7	Selleriesalat / Pfirsich 1/7/G/I
------------------------	--------------------------	-------------------------	------------------------	-----------------------------------	---------------------	-------------------------------------

Allergene im Überblick: A. glutenhaltiges Getreide / B. Krebstiere / C. Eier / D. Fisch / E. Nüsse / F. Soja / G. Milch, Milchzucker, (Laktose) / I. Sellerie / J. Senf / K. Sesam / L. Sulfid- Schwefeldioxid / M. Lupine

Zusatzstoffe: 1. „mit Konservierungsstoff“ oder „konserviert“ 2. „geschwefelt“ 3. „geschwärzt“ 4. „gewachst“ 5. „mit Farbstoff“ 6. „mit Phosphat“ 7. „mit Süßungsmitteln“ (Cyclamat, Saccharin) 8. „mit Nitritpökelsalz“ 9. mit Antioxidationsmittel „ 10. Geschmacksverstärker „ 11. Oberfläche mit Natamycin
Nachtisch und Salate werden grundsätzlich mit Süßstoff hergestellt