


































Erwachsenen-Speiseplan KW 02 – Notversorgung

11.01.-17.01.2021	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Suppe	Minestrone mit Gemüse 	Rote Bete-Suppe 	Pastinakensuppe 	Grünkernsuppe 	Klare Brühe mit Backerbsen 	Cremesuppe 	Cremesuppe 
Menü 1	Rindfleischkühle an Bratenjus dazu Kartoffeln und Rahmwirsing 	Schweinegulasch mit Semmelknödel und Salat 	Penne Bolognese mit frischen Tomaten, Kräutern und Sahne dazu Hartkäse und Salat 	Fischfilet, natur auf Steckrüben-Kartoffel-Kürbisragout 	Hähnchenbrust natur mit Curry-Sauce, Reis und Salat 	Vegetarische Kartoffelsuppe mit Eierstich 	Gemüseküchlein mit Kartoffelgratin und Brokkoli 
Gold Menü	Cordon Bleu vom Schwein mit Kartoffelstampf und Schwarzwurzelgemüse in Rahm 	Hähnchenpiccata mit Dampfreis und Letschogemüse 		Zwiebelrahmschnitzel von der Pute dazu Wildreis und Salat 	Tagliatelle mit Pesto, frischem Gemüse, Rahm und Lachsfiletwürfeln 	Szegediner Gulasch mit Kartoffelpüree 	Schweinebraten mit Zwiebelsauce, Semmelknödel und Salat 
Pasta/ Aufläufe <small>inkl. Salat</small>	Canneloni al Forno mit Tomatenrahmsauce und Gemüse überbacken 	Spaghetti mit frischen Gemüsestreifen, Grana Padano, Sahne und Pesto 	Tortellini mit Schmortomatensauce und Wurzelgemüse dazu Hartkäse 		Makkaroni mit Tomatensauce und Reibkäse 		
Vegetarisch			Hausgemachter Kirschenmilch mit Zimt-Vanillesauce 	Ratatouille mit Kartoffelgratin und Zucchiniküchle 			
Menü Kalt							
Salatteller <small>inkl. Brötchen, Dressing</small>							
Sonderkost <small>Einzelportion verpackt (Gluten-, Milch- und Eifrei)</small>	Hähnchenbrust an Bratensauce dazu Polenta und Spinat 	Nudeln mit Rinderbolognese 	Hähnchenbrust an Cremesauce, Reis und Karotten 	Gemüseintopf mit Kartoffeln 	Hühnerfrikassee mit Erbsen und Reis 	Nudeln mit Tomatensauce 	Erbseintopf mit Putensaiten 
Dessert	Dessert	Dessert	Dessert	Dessert	Dessert	Dessert	Dessert



Änderungen vorbehalten.



Informationen über die enthaltenen Allergene und Zusatzstoffe erhalten Sie vom Personal bzw. finden Sie auf der Rückseite!

Allergene und Zusatzstoffe

KW 02 11.01.-17.01.2021	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Suppe	Minestrone mit Gemüse AW,B,F,I,J,Z	Rote Bete-Suppe AW,B,I,J,Z	Pastinakensuppe AW,B,I,J,Z	Grünkernsuppe AW,AD,AH,B,F,I,J,Z	Klare Brühe mit Backerbsen AW,B,F,I,J,Z	Cremesuppe AW, B, G, I, J, Z	Cremesuppe AW, B, G, I, J, Z
Menü I	Rindfleischküchle an Bratenjus dazu Kartoffeln und Rahmwirsing AW,B,F,G,I,J,Z	Schweinegulasch mit Semmelknödel und Salat AW,B,F, G,I,J,Z	Penne Bolognese mit frischen Tomaten, Kräutern und Sahne dazu Hartkäse und Salat AW,B,F,G,I,J,Z	Fischfilet natur auf Steckrüben-Kartoffel-Kürbisragout AW,B,D,F,I,J,Z	Hähnchenbrust natur mit Curry-Sauce, Reis und Salat AW,B,F,G,I,J,Z	Vegetarische Kartoffelsuppe mit Eierstich AW,B,F,I,J,Z	Gemüseküchlein mit Kartoffelgratin und Brokkoli AW,AR,AG,B,F,I,J,Z
		2,3	1,2,3,8		2,3,8		1
Gold Menü	Cordon Bleu vom Schwein mit Kartoffelstampf und Schwarzwurzelgemüse in Rahm AW,AG,AH,AR,B,F,G,I,J,Z	Hähnchenpiccata mit Dampfreis und Letschogemüse AW,B,F,I,J,Z		Zwiebelrahmschnitzel von der Pute dazu Wildreis und Salat AW,B,F,G,I,J,Z	Tagliatelle mit Pesto, frischem Gemüse, Rahm und Lachsfiletwürfel AW,B,D,F,I,J,Z	Szegediner Gulasch mit Kartoffelpüree AW,B,G,I,J,Z	Schweinebraten mit Zwiebelsauce, Semmelknödel und Salat AW,B,F,G,I,J,Z
	1,7	1		2,3		5	2,3,8
Pasta/Aufläufe inkl. Salat	Canneloni al Forno mit Tomatenrahmsauce und Gemüse überbacken AW,B,F,G,I,J,Z	Spaghetti mit frischen Gemüsestreifen, Grana Padano, Sahne und Pesto AW,B,F,I,J,Z	Tortellini mit Schmortomatensauce und Wurzelgemüse dazu Hartkäse AW,B,F,G,I,J,Z		Makkaroni mit Tomatensauce und Reibkäse AW,B,F,G,I,J,Z		
	1,2,3,8	1,2,3,8	1,2,3,8		2,3,7,8		
Vegetarisch			Hausgemachter Kirschenmichel mit Zimt-Vanillesauce AW,B,F,I,J,Z	Ratatouille mit Kartoffelgratin und Zucchini AW,B,F,G,I,J,Z			
			1	1			
Menü Kalt							
Salatteller inkl. Brötchen, Dressing							
Sonderkost Menü Einzelportion verpackt	Hähnchenbrust an Bratensauce, dazu Polenta und Spinat J,Z	Nudeln mit Rinderbolognese J,Z	Hähnchenbrust an Cremesauce, Reis und Karotten J,Z	Gemüseintopf mit Kartoffeln J,Z	Hühnerfrikassee mit Erbsen und Reis J,Z	Nudeln mit Tomatensauce J,Z	Erbseneintopf mit Putensaiten G,J,Z
							2,3,7
Dessert	Dessert	Dessert	Dessert	Dessert	Dessert	Dessert	Dessert

Allergene:

AW Gluten, Weizen	E Weichtiere
AR Gluten, Roggen	F Eier
AG Gluten, Gerste	G Senf
AH Gluten, Hafer	H Sesamsamen
AD Gluten, Dinkel	I Soja
B Milch, Laktose	J Sellerie
C Krebstiere	KM Schalenfrüchte, Mandeln
D Fische	KH Schalenfrüchte, Haselnüsse

KK Schalenfrüchte, Cashewnüsse	M Schwefeldioxid + Sulfid
KPE Schalenfrüchte, Pecannüsse	N Lupine
KPA Schalenfrüchte, Paranüsse	Z wir weisen keine Kreuzkontamination und Spuren von Allergenen aus
KPI Schalenfrüchte, Pistazien	Obst gewachst, vor Verzehr waschen
KMC Macadamia-/Queenslandnüsse	
KW Walnüsse	
L Erdnüsse	

Zusatzstoffe:

1 mit Farbstoff
2 mit Konservierungsstoffen
3 mit Antioxidationsmittel
4 mit Geschmacksverstärker
5 geschwefelt
6 geschwärzt
7 mit Phosphat
8 mit Süßungsmittel