

















































Erwachsenen-Speiseplan KW 03

17.01.- 23.01.2022	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Suppe	Nudel-Gemüsesuppe 	Karotten-Kartoffelsuppe 	Tomatensuppe 	Pilzsuppe 	Klare Brühe mit Grießklößchen 	Cremesuppe 	Cremesuppe 
Menü 1	2 Maultaschen in der Brühe mit Kartoffelsalat  	Putenschnitzel natur mit Paprikagemüse und Reis 	Spaghetti Bolognese mit frischen Tomaten, Hartkäse und Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing 	Dorschfilet mit Senfsauce, Kartoffeln und Karottengemüse 	3 Königsberger Klopse mit Kapernsauce, Reis und Rote Bete Salat 	Vegetarischer Erbseneintopf 	Gemüseküchle mit Kartoffelpüree und Gemüse 
Gold Menü	Mit Hackfleisch gefüllte Zucchini dazu Tomaten-Kräutersauce und Dampfpreis  	Wildgulasch mit Preiselbeer-Wacholder-Rahm dazu Kartoffelklöße und Gurken-Paprika-Maissalat 	Cordon Bleu mit Kartoffelpüree und buntem Rahmgemüse 	Schwarz-Pfeffer-Ragout mit Sprossen, Ananas, Pute, Chili, Karotten und Nudeln 	Putengeschnetzeltes mit Kartoffelpüree und Karottensalat 	Hähnchenschnitzel paniert mit Bratensauce, Kartoffelgratin und Rohkostsalat 	Rindersauerbraten mit Sauerbratensauce, Kartoffelklößen und Gemüse 
Pasta/ Aufläufe <small>inkl. Blattsalat, Dressing</small>	Schupfnudel-Gemüsepfanne 	Makkaroni Carbonara und Hartkäse 	Pettine mit Tomaten, Oliven, frischem Gemüse, Zwiebeln, Käse und Sahne 	Vegetarische Lasagne mit Tomatensauce 	Vegetarisches Sojageschnetzeltes mit Tomaten, Sahne und Hartkäse dazu Tagliatelle 		
Vegetarisch	Käsespätzle dazu Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing 	Vegetarische Bällchen in Pilzrahmsauce und Polenta dazu Gurken-Paprika-Maissalat 	Ofenschlupfer mit Vanillesauce 	Gemüsegulasch mit Vollkornbratling 	Curry-Kokosgemüse dazu Couscous und Gemüsebagel 		
Menü Kalt		Wurstsalat mit Zwiebeln und Essiggurke 		Fleischküchle mit Kartoffelsalat und Senf  			
Salatteller <small>inkl. Brötchen, Dressing</small>	Griechischer Bauernsalat mit Gurken, Tomaten, Paprika, Hirtenkäse und Oliven 	Salatteller mit buntem Quinoasalat, Sonnenblumenkernen, Blattsalat, Cocktailtomaten und Gurken 	Salatteller mit Kartoffel-, Gurken-, und Krautsalat dazu Partyfrikadellen 	Salatteller "Caesar Art" mit buntem Blattsalat, Ruccola, Tomaten, Grana Padanospänen, gegrillter Zucchini und Croutons 	Salatteller mit Tortellini, getrockneten Tomaten, Zucchini und Peperoni 		
Sonderkost <small>Einzelportion verpackt (Gluten-, Milch- und Eifrei)</small>	Fischfilet an Cremesauce dazu Reis und Spinat 	Gaisburger Marsch 	Hähnchenbrust an Bratensauce dazu Kartoffelpüree und Bohnengemüse 	Rinderbraten mit Bratensauce dazu Kartoffeln und Karotten-Erbsengemüse 	Kartoffelsuppe mit Wurzelgemüse und Putensaiten 	Buntes Gemüsecurry mit Reis 	Fischfilet mit Currysauce dazu Polenta und Spinat 
Dessert	Joghurt-Becher	Banane	Riegel	Pudding-Becher	Apfel	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 03 17.01.-23.01.2022	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Suppe	Nudel-Gemüsesuppe AW,AG,B,F,G,I, J,Z	Karotten- Kartoffelsuppe AW,AG,B,F,G,I, J,Z	Tomatensuppe AW,AG,B,F,G,I, J,Z	Pilzsuppe AW,AG,B,F,G,I, J,Z	Klare Brühe mit Grießklößchen AW,AG,B,F,G,I, J,Z	Creemesuppe AW,AG,B,F,G,I, J,Z	Creemesuppe AW,AG,B,F,G,I, J,Z
Menü I	2 Maultaschen in der Brühe mit Kartoffelsalat AW,AG,B,F,G,I, J,Z	Putenschnitzel natur mit Paprikagemüse und Reis AW,AG,B,F,G,I, J,Z	Spaghetti Bolognese mit frischen Tomaten, Hartkäse und Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing 1,3,5	Dorschfilet mit Sensauce, Kartoffeln und Karottengemüse AW,AG,B,D,F,G, .I,J,Z	3 Königsberger Klopse mit Kapernsauce, Reis und Rote Bete Salat AW,AG,B,G,I,J, M,Z	Vegetarischer Erbseneintopf AW,AG,B,G,I,J, Z	Gemüseküchle mit Kartoffelpüree und Gemüse AW,AG,AR,B,F, G,I,J,Z
Gold Menü	Mit Hackfleisch gefüllte Zucchini dazu Tomaten- Kräutersauce und Dampfreis AW,AG,B,F,G,I, J,Z	Wildgulasch mit Preiselbeer-Wacholder- Rahm dazu Kartoffelklöße und Gurken-Paprika- Maissalat AW,AG,B,F,G,I, J,M,Z	Cordon Bleu mit Kartoffelpüree und buntem Rahmgemüse 1,2,3,5,7	Schwarz-Pfeffer- Ragout mit Sprossen, Ananas, Pute, Chili, Karotten und Nudeln AW,AG,B,F,G,I, J,Z	Putengeschnetzeltes mit Kartoffelpüree und Karottensalat AW,AG,B,G,I,J, Z	Hähnchenschnitzel paniert mit Bratensauce, Kartoffelgratin und Rohkostsalat AW,AG,B,F,G,I, J,M,Z	Rindersauerbraten mit Sauerbratensauce, Kartoffelklößen und Gemüse AW,AG,B,F,G,I, J,M,Z
Pasta/Aufläufe inkl. Blattsalat, Dressing	Schupfnudel- Gemüsepfanne AW,AG,B,F,G,I, J,M,Z	Makkaroni Carbonara und Hartkäse AW,AG,B,F,G,I, J,M,Z	Pettine mit Tomaten, Oliven, frischem Gemüse, Zwiebeln, Käse und Sahne 1,3,5,6	Vegetarische Lasagne mit Tomatensauce AW,AG,B,F,G,I, J,M,Z	Vegetarisches Sojageschnetzeltes mit Tomaten, Sahne und Hartkäse dazu Tagliatelle AW,AG,F,G,H,I, J,M,Z		
Vegetarisch	Käsespätzle dazu Blattsalat mit Essig-Öl- Dressing 1,3,5	Vegetarische Bällchen in Pilzrahmsauce und Polenta dazu Gurken-Paprika- Maissalat AW,AG,B,F,G,I, J,M,Z	Pettine mit Tomaten, Oliven, frischem Gemüse, Zwiebeln, Käse und Sahne 1	Gemüsegulasch mit Vollkornbratling AW,AG,B,F,G,H, .I,J,Z	Curry-Kokosgemüse dazu Couscous und Gemüsebagel AW,I,J,Z		
Menü Kalt		Wurstsalat mit Zwiebeln und Essiggurke AW,AG,AH,AR, B,F,G,I,J,M,Z		Fleischküchle mit Kartoffelsalat und Senf AW,AG,AH,AR, B,F,G,I,J,Z			
Salatteller inkl. Brötchen, Dressing	Griechischer Bauernsalat mit Gurken, Tomaten, Paprika, Hirtenkäse und Oliven 1,3,5,6	Salatteller mit buntem Quinoasalat, Sonnenblumenkernen, Blattsalat, Cocktailtomaten und Gurken 1,3,5	Salatteller mit Kartoffel-,Gurken-, und Krautsalat dazu Partyfrikadellen AW,AG,AH,AR, B,F,G,I,J,M,Z	Salatteller "Caesar Art" mit buntem Blattsalat, Ruccola, Tomaten, Grana Padanospänen, gegrillter Zucchini und Croutons 1,3,5	Salatteller mit Tortellini, getrockneten Tomaten, Zucchini und Peperoni AW,AG,B,F,G,I, J,M,Z		
Sonderkost Einzelportion verpackt	Fischfilet an Cremesauce dazu Reis und Spinat D,J,Z	Gaisburger Marsch J,Z	Hähnchenbrust an Bratensauce dazu Kartoffelpüree und Bohnengemüse J,Z	Rinderbraten mit Bratensauce dazu Kartoffeln und Karotten- Erbsengemüse J,Z	Kartoffelsuppe mit Wurzelgemüse und Putensaiten G,J,Z	Buntes Gemüsecurry mit Reis J,Z	Fischfilet mit Currysauce dazu Polenta und Spinat D,J,Z
Dessert	Joghurt-Becher 1	Banane 9	Riegel AW,AG,AH,B,I, KH,L,Z	Pudding-Becher AW,B,Z 1	Apfel 9	Dessert AW,B,Z 1	Dessert AW,B,Z 1

Allergene:

AW Gluten, Weizen
AR Gluten, Roggen
AG Gluten, Gerste
AH Gluten, Hafer
AD Gluten, Dinkel
B Milch, Laktose
C Krebstiere
D Fische
E Weichtiere

F Eier
G Senf
H Sesamsamen
I Soja
J Sellerie
KM Schalenfrüchte, Mandeln
KH Schalenfrüchte, Haselnüsse
KK Schalenfrüchte, Cashewnüsse
KPE Schalenfrüchte, Pecannüsse

KPA Schalenfrüchte, Paranüsse
KPI Schalenfrüchte, Pistazien
KMC Schalenfrüchte, Macadamia-/
Queenslandnüsse
KW Schalenfrüchte, Walnüsse
L Erdnüsse
M Schwefeldioxid + Sulfite
N Lupine

Z wir weisen keine Kreuzkontamination
und Spuren von Allergenen aus
Obst gewaschen, vor Verzehr waschen.

Zusatzstoffe:

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