


































Erwachsenen-Speiseplan KW 04 - Notversorgung

25.01.- 31.01.2021	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Suppe	Gemüsecremesuppe 	Grießklößchensuppe 	Kartoffelcremesuppe 	Suppengemüse-Maultäschle in der Brühe 	Linsensuppe 	Cremsuppe 	Cremsuppe 
Menü 1	Schweineschnitzel mit Tomate-Mozzarella überbacken an Bratensauce dazu Rosti-Ecken und Salat 	Kartoffeleintopf mit 1 Paar Debreziner und 1 Brötchen 	Schlemmerfilet "Bordelaise" an Dillsauce dazu Reis und Salat 	Linsen mit Spätzle und Saiten 	Putenschnitzel "Ungarischer Art" dazu Teigwaren und Salat 	Vegetarischer Krauttopf mit Kartoffeln und Gemüse 	Vegetarische Ravioli mit Käsesauce dazu Rohkostsalat 
Gold Menü	Kalbfleischragout mit Petersilienkartoffeln und Leipziger Allerlei 	Rindfleisch in Schwarzpfeffer-Soja-Sauce mit Bambussprossen und Duftreis 	Rinderroulade in Zwiebel-Speck-Sauce dazu Kartoffelpüree und Rotkraut 	Lachsfilet auf Kräutersauce dazu Teigwaren und Salat 	Putengeschnetzeltes in Waldpilzsauce dazu Kartoffelbällchen und Salat 	Rinderbraten mit Bratensauce dazu Nudeln und Rohkostsalat 	Kalbsgulasch mit Eierknöpfle und Rohkostsalat 
Pasta/ Aufläufe inkl. Salat		Tortellini mit stückiger Schmor-Tomatensauce 					
Vegetarisch	Gemüsebagel auf Paprikaragout und Dampfreis 		Apfelstrudel mit Vanillesauce 	Spinat mit Kartoffeln und Eieromlette 	Gemüsecurry und Vollkornreis dazu Salat 		
Menü Kalt							
Salatteller inkl.Brötchen, Dressing							
Sonderkost Einzelportion verpackt (Gluten-, Milch- und Eifrei)	Kartoffelsuppe mit Putensaiten 	Buntes Gemüsecurry mit Reis 	Fischfilet an Currysauce mit Reis und Karottengemüse 	Hähnchenbrust an Bratensauce mit Polenta und Spinat 	Nudeln mit Bolognese 	Hähnchenbrust an Cremesauce dazu Reis und Karottengemüse 	Gemüseintopf mit Kartoffeln 
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 04 25.01.-31.01.2021	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Suppe	Gemüsecremesuppe AW,AG,B,I,J,Z	Grießklößchensuppe AW,AG,B,F,I,J,Z	Kartoffelcremesuppe AW,AG,B,I,J,Z	Suppengemüse-Maultäschle in der Brühe AW,AG,B,F,I,J,Z	Linsensuppe AW,AG,B,I,J,Z	Cremsuppe AW,AG,B,G,I,J,Z	Cremsuppe AW,AG,B,G,I,J,Z
Menü I	Schweineschnitzel mit Tomate-Mozzarella überbacken an Bratensauce dazu Rösti-Ecken und Salat AW,AG,B,G,F,I,J,Z 1,2,3,8	Kartoffeleintopf mit 1 Paar Debreziner und 1 Brötchen AW,AG,AH,AR,B,F,G,I,J,Z 2,3,7	Schlemmerfilet "Bordelaise" an Dillsauce dazu Reis und Salat AW,AG,B,D,I,J,Z 2,3,8	Linsen mit Spätzle und Saiten AW,AG,B,F,G,I,J,Z 2,3,7	Putenschnitzel "Ungarischer Art" dazu Teigwaren und Salat AW,AG,B,F,I,J,Z 2,3,8	Vegetarischer Krauttopf mit Kartoffeln und Gemüse AW,AG,B,I,J,Z 1,2,3	Vegetarische Ravioli mit Käsesauce dazu Rohkostsalat AW,AG,B,F,I,J,Z 1,2,3
Gold Menü	Kalbfleischragout mit Petersilienkartoffeln und Leipziger Allerlei AW,AG,B,G,I,J,Z 2,3	Rindfleisch in Schwarzpfeffer-Soja-Sauce mit Bambussprossen und Duftreis AW,AG,B,G,I,J,Z 2,3,8	Rinderroulade in Zwiebel-Speck-Sauce dazu Kartoffelpüree und Rotkraut AW,AG,B,G,I,J,Z 2,3	Lachsfilet auf Kräutersauce dazu Teigwaren und Salat AW,AG,B,D,F,G,I,J,Z 2,3,8	Putengeschnetzeltes in Waldpilzsauce dazu Kartoffelbällchen und Salat AW,AG,B,I,J,Z 2,3	Rinderbraten mit Bratensauce dazu Nudeln und Rohkostsalat AW,AG,B,F,I,J,Z 2,3	Kalbsgulasch mit Eierknöpfle und Rohkostsalat AW,AG,B,F,I,J,Z 2,3
Pasta/Aufläufe inkl. Blattsalat, Dressing		Tortellini mit stückiger Schmor-Tomatensauce AW,AG,B,F,G,I,J,Z 2,3,8					
Vegetarisch	Gemüsebagel auf Paprikaragout und Dampfpreis AW,AG,B,F,G,I,J,Z 2,3,8		Apfelstrudel mit Vanillesauce AW,AG,B,F,Z 1	Spinat mit Kartoffeln und Eieromlette AW,B,F,I,J,Z 2,3,8	Gemüsecurry und Vollkornreis dazu Salat AW,AG,B,F,G,H,I,J,Z 2,3,8		
Menü Kalt							
Salatteller inkl. Brötchen, Dressing							
Sonderkost Einzelportion verpackt	Kartoffelsuppe mit Putensaiten G,J,Z	Buntes Gemüsecurry mit Reis J,Z	Fischfilet an Currysauce mit Reis und Karottengemüse D,J,Z	Hähnchenbrust an Bratensauce mit Polenta und Spinat J,Z	Nudeln mit Bolognese J,Z	Hähnchenbrust an Cremesauce dazu Reis und Karottengemüse J,Z	Gemüseintopf mit Kartoffeln J,Z
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
KPE	Schalenfrüchte, Pecannüsse
KPA	Schalenfrüchte, Paranüsse
KPI	Schalenfrüchte, Pistazien
KMC	Macadamia-/Queenslandnüsse
KW	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 Konservierungsstoffen
3	mit Antioxidationsmittel
4	mit Geschmacksverstärker
5	geschwefelt
6	geschwärzt
7	mit Phosphat
8	mit Süßungsmittel