








































Erwachsenen-Speiseplan KW 31

01.08.- 07.08.2022	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Suppe	Tomatencremesuppe 	Nudelsuppe 	Cremsuppe mit Frühlingslauch 	Karottencremesuppe 	Flädlesuppe 	Cremsuppe 	Cremsuppe 
Menü 1	Maultaschen an Zwiebelsauce dazu Kartoffelsalat 	Käsespätzle an Bratensauce dazu Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing 	Geflügel-Bällchen in Kräuter-Kapernsauce dazu Kartoffelpüree und Rote-Bete-Salat 	Paniertes Fischfilet mit Kartoffeln und Mischgemüse 	Putensteak mit Paprikarahmsauce dazu Reis und Karottensalat 	Kleine vegetarische Kohlroulade an Bratensauce und Kartoffelpüree 	Gemüestrudel mit Spätzle und Rahmsauce 
Gold Menü	Putensteak "Hawaii" an Currysauce dazu Reis und Farmersalat 	Rindersauerbraten an Sauerbratensauce dazu Spätzle und Rosenkohl 	Fisch natur mit Gemüsenudeln und Tomatensauce 	Schweinegyros mit Tzatziki dazu Reis und Krautsalat 	Schweinebraten mit Bratensauce, Spätzle und Kartoffelsalat 	Hackbraten mit Bratenjus dazu Kartoffelpüree und Mischgemüse 	Rindergeschnetzeltes in Pilzrahm dazu Spätzle und Rohkostsalat 
Pasta/ Aufläufe inkl. Blattsalat, Dressing	Vegetarische Lasagne mit Tomatensauce 			Spaghetti mit Pesto, Grana Padano und Rahm 	Vegetarische Tortellini mit Tomatensauce dazu Hartkäse 		
Vegetarisch		Gemüsefrikadelle dazu Reis und Paprikagemüse 	Veget. Gemüseintopf mit Kartoffeln, Suppen-Gemüsemaultasche, Grießklößchen und Brötchen 	Hausgemachter Grießbrei mit Sauerkirschkompott 			
Menü Kalt							
Salatteller inkl. Brötchen, Dressing	Salatteller mit Tomate-Mozzarella 	Salatteller mit vegetarischen Maultaschen 	Salatteller mit Oliven & Feta 	Salatteller mit Käse & Ei 	Salatteller mit vegetarischen Bällchen 		
Sonderkost Einzelportion verpackt (Gluten-, Milch- und Eifrei)	Rindergeschnetzeltes mit Reis und Brokkoli 	Teigwaren mit Pilzsauce 	Linsen mit Teigwaren und Putensaiten 	Fischfilet an Cremesauce dazu Reis und Spinat 	Gaisburger Marsch 	Hähnchenbrust an Bratensauce mit Kartoffelpüree und Bohnen 	Rinderbraten mit Bratensauce dazu Kartoffeln und Erbsen-Karotten-Gemüse 
Dessert	Apfel	Riegel	Pudding-Becher	Banane	Fruchtjoghurt-Becher	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 31 01.08.-07.08.2022	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Suppe	Tomatencremesuppe AW,AG,B,G,I,J, Z	Nudelsuppe AW,AG,B,F,G,I, J,Z	Cremsuppe mit Frühlingslauch AW,AG,B,G,I,J, Z	Karottencremesuppe AW,AG,B,I,J,Z	Flädlesuppe AW,AG,B,F,G,I, J,Z	Cremsuppe AW,AG,B,G,I,J, Z	Cremsuppe AW,AG,B,G,I,J, Z
Menü I	Maultaschen an Zwiebelsauce dazu Kartoffelsalat 2,3,7	Käsespätzle an Bratensauce dazu Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing 1	Geflügel-Bällchen in Kräuter-Kapernsauce dazu Kartoffelpüree und Rote-Bete-Salat 2,3,8	Paniertes Fischfilet mit Kartoffeln und Mischgemüse AW,B,D,F,G,I,J, M,Z	Putensteak mit Paprikarahmsauce dazu Reis und Karottensalat 3	Kleine vegetarische Kohlroulade an Bratensauce und Kartoffelpüree AW,AG,B,F,G,I, J,Z	Gemüsestrudel mit Spätzle und Rahmsauce AW,AG,B,F,G,I, J,Z
Gold Menü	Putensteak "Hawaii" an Currysauce dazu Reis und Farmersalat 1,3	Rindersauerbraten an Sauerbratensauce dazu Spätzle und Rosenkohl AW,AG,B,F,G,I, J,M,Z	Fisch natur mit Gemüsenudeln und Tomatensauce AW,B,D,G,I,J,Z	Schweinegyros mit Tzatziki dazu Reis und Krautsalat AW,AG,B,F,G,I, J,Z	Schweinebraten mit Bratensauce, Spätzle und Kartoffelsalat AW,AG,B,F,G,I, J,Z	Hackbraten mit Bratenjus dazu Kartoffelpüree und Mischgemüse AW,AG,B,F,G,I, J,Z	Rindergeschnetzeltes in Pilzrahm dazu Spätzle und Rohkostsalat AW,AG,B,F,G,I, J,Z
Pasta/Aufläufe inkl. Blattsalat, Dressing	Vegetarische Lasagne mit Tomatensauce AW,AG,B,F,G,I, J,M,Z			Spaghetti mit Pesto, Grana Padano und Rahm AW,AG,B,F,G,I, J,M,Z	Vegetarische Tortellini mit Tomatensauce dazu Hartkäse AW,AG,B,F,G,I, J,M,Z		
Vegetarisch		Gemüsefrikadelle dazu Reis und Paprikagemüse AW,AH,B,F,G,I, J,Z	Veget. Gemüseeintopf mit Kartoffeln, Suppen- Gemüseaultäsche, Grießklößchen und Brötchen AW,AG,AH,AR, B,F,G,I,J,Z	Hausgemachter Grießbrei mit Sauerkirschkompott AW,B,Z			
Menü Kalt							
Salatteller inkl. Brötchen, Dressing	Salatteller mit Tomate-Mozzarella AW,AG,AH,AR, B,G,I,J,M,Z	Salatteller mit vegetarischen Maultaschen AW,AG,AH,AR, B,F,G,I,J,M,Z	Salatteller mit Oliven & Feta AW,AG,AH,AR, B,G,I,J,M,Z	Salatteller mit Käse & Ei AW,AG,AH,AR, B,F,G,I,J,M,Z	Salatteller mit vegetarischen Bällchen AW,AG,AH,AR, B,F,G,H,I,J,M,Z		
Sonderkost Einzelportion verpackt	Rindergeschnetzeltes mit Reis und Brokkoli J,Z	Teigwaren mit Pilzsauce J,Z	Linsen mit Teigwaren und Putensaiten G,J,M,Z	Fischfilet an Cremesauce dazu Reis und Spinat D,J,Z	Gaisburger Marsch J,Z	Hähnchenbrust an Bratensauce mit Kartoffelpüree und Bohnen J,Z	Rinderbraten mit Bratensauce dazu Kartoffeln und Erbsen-Karotten- J,Z
Dessert	Apfel 9	Regel AW,AG,AH,B,I	Pudding-Becher AW,B,Z 1	Banane 9	Fruchtojoghurt-Becher AW,B,Z 1	Dessert AW,B,Z 1	Dessert AW,B,Z 1

Allergene:

AW	Gluten, Weizen	F	Eier	KPA	Schalenfrüchte, Paranüsse	Z	wir weisen keine Kreuzkontamination und Spuren von Allergenen aus
AR	Gluten, Roggen	G	Senf	KPI	Schalenfrüchte, Pistazien		
AG	Gluten, Gerste	H	Sesamsamen	KMC	Schalenfrüchte, Macadamia-/ Queenslandnüsse		
AH	Gluten, Hafer	I	Soja	KW	Schalenfrüchte, Walnüsse		Obst gewachst, vor Verzehr waschen.
AD	Gluten, Dinkel	J	Sellerie	L	Erdnüsse		
B	Milch, Laktose	KM	Schalenfrüchte, Mandeln	M	Schwefeldioxid + Sulfid		
C	Krebstiere	KH	Schalenfrüchte, Haselnüsse	N	Lupine		
D	Fische	KK	Schalenfrüchte, Cashewnüsse				
E	Weichtiere	KPE	Schalenfrüchte, Pecannüsse				

Zusatzstoffe:

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