







































Erwachsenen-Speiseplan KW 32

08.08.- 14.08.2022	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Suppe	Gemüsecremesuppe 	Grießklößchensuppe 	Kartoffelcremesuppe 	Suppen-Gemüse-maultasche in der Brühe 	Linsensuppe 	Cremsuppe 	Cremsuppe 
Menü 1	Paniertes Schweineschnitzel mit Bratensauce und Spätzle dazu Kartoffelsalat 	2 Puten-Oberländer mit Curry-Ketchupsauce und gebackenen Kartoffeln dazu Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing 	Schlemmerfilet "Bordelaise" an Dillsauce dazu Reis und Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing 	Linsen mit Spätzle und Saiten 	Putenschnitzel "Ungarischer Art" dazu Nudeln und Blattsalat mit Joghurt-Dressing 	Vegetarische Ravioli mit Tomatensauce, Reibkäse und Rohkostsalat 	Brokkolisoufflé mit Kartoffelpüree und Karottengemüse 
Gold Menü	Putengeschnitzeltes in Pilzrahm dazu Knöpfele und Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing 		Rinderroulade in Bratensauce dazu Kartoffelpüree und Sommergemüse 		Fischfilet in Dillsauce dazu Wildreis und Brokkoli 	Rinderbraten mit Bratensauce dazu Nudeln und Rohkostsalat 	Kalbsgulasch mit Knöpfele und Rohkostsalat 
Pasta/ Aufläufe <small>inkl. Blattsalat, Dressing</small>	Rahm-Rigatoni mit Grillgemüse und gefüllter Zucchini 			Penne mit Rinderbolognese 	Nudeln mit Gemüsebolognese 		
Vegetarisch		Kartoffel-Spinat-Auflauf dazu Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing 	Apfelstrudel mit Vanillesauce 	Spinat mit Kartoffeln und Eieromelette 			
Menü Kalt		Wurstsalat mit Käsestreifen und frischen Lauchzwiebeln 					
Salatteller <small>inkl. Brötchen, Dressing</small>	Salatteller mit Tomate-Mozzarella 	Salatteller mit vegetarischen Maultaschen 	Salatteller mit Oliven & Feta 	Salatteller mit Käse & Ei 	Salatteller mit vegetarischen Ballchen 		
Sonderkost <small>Einzelportion verpackt (Gluten-, Milch- und Eifrei)</small>	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	Birne	Pudding-Becher	Obst	Obstsalat	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 32 08.08.-14.08.2022	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Suppe	Gemüsecremesuppe AW,AG,B,G,I,J,Z	Grießklößchensuppe AW,AG,B,F,G,I,J,Z	Kartoffelcremesuppe AW,AG,B,G,I,J,Z	Suppen-Gemüse- maultäschle in der Brühe AW,AG,B,F,G,I,J,Z	Linsensuppe AW,AG,G,I,J,M,Z	Creemesuppe AW,AG,B,G,I,J,Z	Creemesuppe AW,AG,B,G,I,J,Z
Menü I	Paniertes Schweineschnitzel mit Bratensauce und Spätzle dazu Kartoffelsalat AW,AG,G,F,I,J,Z	2 Puten-Oberländer mit Curry-Ketchupsauce und gebackenen Kartoffeln dazu Blattsalat mit Essig-Öl- Dressing AW,B,F,G,I,J,M,Z	Schlemmerfilet "Bordelaise" an Dillsauce dazu Reis und Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing AW,AG,B,D,F,G,I,J,M,Z	Linsen mit Spätzle und Saiten AW,AG,B,F,G,I,J,M,Z	Putenschnitzel "Ungarischer Art" dazu Nudeln und Blattsalat mit Joghurt- Dressing AW,AG,B,F,G,I,J,M,Z	Vegetarische Ravioli mit Tomatensauce, Reibkäse und Rohkostsalat AW,AG,B,F,G,I,J,Z	Brokkolisoufflé mit Kartoffelpüree und Karottengemüse AW,B,F,G,I,J,Z
Gold Menü	Putengeschnetzeltes in Pilzrahm dazu Knöpfle und Blattsalat mit Essig-Öl- Dressing AW,AG,B,F,G,I,J,Z		Rinderroulade in Bratensauce dazu Kartoffelpüree und Sommergemüse AW,AG,B,F,G,I,J,Z		Fischfilet in Dillsauce dazu Wildreis und Brokkoli AW,AG,B,D,F,G,I,J,Z	Rinderbraten mit Bratensauce dazu Nudeln und Rohkostsalat AW,AG,B,F,G,I,J,Z	Kalbsgulasch mit Knöpfle und Rohkostsalat AW,AG,B,F,G,I,J,Z
Pasta/Aufläufe inkl. Blattsalat, Dressing	Rahm-Rigatoni mit Grillgemüse und gefüllter Zucchini AW,AG,B,F,G,I,J,M,Z			Penne mit Rinderbolognese AW,AG,B,F,G,I,J,M,Z	Nudeln mit Gemüsebolognese AW,AG,B,F,G,I,J,M,Z		
Vegetarisch		Kartoffel-Spinat-Auflauf dazu Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing AW,AG,B,F,G,I,J,M,Z	Apfelstrudel mit Vanillesauce AW,B,F,Z	Spinat mit Kartoffeln und Eieromelette AW,B,F,G,I,J,Z			
Menü Kalt		Wurstsalat mit Käsestreifen und frischen Lauchzwiebeln AW,AG,AH,AR, B,G,I,J,M,Z					
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	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	Birne 9	Pudding-Becher AW,B,Z	Obst 9	Obstsalat 3,9	Fruchtojoghurt-Becher AW,B,Z	Dessert AW,B,Z	Dessert AW,B,Z

Allergene:

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

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

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