









































Erwachsenen-Speiseplan KW 33

15.08.- 21.08.2022	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Suppe	Brokkolicremesuppe 	Minestrone mit Nudeln 	Tomatencremesuppe 	Gebundene Krautsuppe 	Tomatenbrühe mit Ravioli 	Cremsuppe 	Cremsuppe 
Menü 1	Fleischkäse mit Zwiebelsauce, Kartoffelsalat und Brötchen 	Linzen mit Spätzle und Saiten 	Schinkennudeln mit Ei dazu Tomatensauce und Blattsalat mit Joghurt-Dressing 	Schlemmerfilet "Brokkoli" mit Reis und Kohlrabi in Rahm 	Pfeffergeschnetzeltes vom Schwein mit Reis und Karottensalat 	Vegetarischer Gaisburger Marsch mit Brötchen 	Pilzgemüse mit Semmelknödeln 
Gold Menü	Hähnchenschnitzel paniert mit Kartoffeln und Rahmkarotten 	Rindergeschnetzeltes in Pilzrahm dazu Reis und Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing 	Kalbfleischküchle mit Balkansauce dazu Kartoffelpüree und Krautsalat 	Rinderroulade mit Bratensauce dazu Kartoffelpüree und Kohlrabi in Rahm 	Hähnchenbrustfilet an Paprika-Chili-Rahm mit Kartoffelgratin und Karottensalat 	Bratwurst mit Sauerkraut und Kartoffelpüree 	Kalbsbrust "Jäger-Art" mit Knöpfle und Rohkostsalat 
Pasta/ Aufläufe <small>inkl. Blattsalat, Dressing</small>							
Vegetarisch	Kaiserschmarrn mit Apfelmus 	Gemüselasagne mit Tomatensauce dazu Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing 	Gnocchi mit Pilz-Gemüse-Sauce dazu Blattsalat mit Joghurt-Dressing 	Gefüllte Paprika dazu Bratensauce und Tomatenreis 	Nudeln mit Käse überbacken dazu Tomatenragout und Karottensalat 		
Menü Kalt		Schweizer Wurstsalat mit Essiggurken und Zwiebeln 		Paniertes Schweineschnitzel mit buntem Kartoffelsalat 			
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 Bällchen 		
Sonderkost <small>Einzelportion verpackt (Gluten-, Milch- und Eifrei)</small>	Hühnerfrikassee mit Reis und Erbsen 	Nudeln mit Tomatensauce 	Erseneintopf mit Putensaiten 	Rindergeschnetzeltes mit Reis und Brokkoli 	Linzen mit Teigwaren und Putensaiten 	Fischfilet mit Cremesauce, Reis und Spinat 	Gaisburger Marsch 
Dessert	Apfel	Fruchtjoghurt-Becher	Banane	Pudding-Becher	Joghurt-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 33 15.08.-21.08.2022	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Suppe	Brokkolicremesuppe AW,AG,B,G,I,J,Z	Minestrone mit Nudeln AW,AG,B,F,G,I,J,Z	Tomatencremesuppe AW,AG,B,G,I,J,Z	Gebundene Krautsuppe AW,AG,B,G,I,J,Z	Tomatenbrühe mit Ravioli AW,AG,B,F,G,I,J,Z	Cremesuppe AW,AG,B,G,I,J,Z	Cremesuppe AW,AG,B,G,I,J,Z
Menü I	Fleischkäse mit Zwiebelsauce, Kartoffelsalat und Brötchen AW,AG,AH,AR,G,I,J,Z 2,3,7	Linzen mit Spätzle und Saiten AW,AG,B,F,G,I,J,M,Z 1,3	Schinkennudeln mit Ei dazu Tomatensauce und Blattsalat mit Joghurt-Dressing AW,AG,B,F,G,I,J,M,Z 1,2,3,5,7	Schlemmerfilet "Brokkoli" mit Reis und Kohlrabi in Rahm AW,B,D,G,I,J,Z 1	Pfeffergeschnetzeltes vom Schwein mit Reis und Karottensalat AW,AG,B,F,G,I,J,Z 3	Vegetarischer Gaisburger Marsch mit Brötchen AW,AG,AH,AR,B,F,G,I,J,Z	Pilzgemüse mit Semmelknödeln AW,AG,B,F,I,J,Z
Gold Menü	Hähnchenschnitzel paniert mit Kartoffeln und Rahmkarotten AW,AG,AH,AR,B,F,G,I,J,Z	Rindergeschnetzeltes in Pilzrahm dazu Reis und Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing AW,AG,B,F,G,I,J,M,Z 1,3,8	Kalbfileischküchle mit Balkansauce dazu Kartoffelpüree und Krautsalat AW,AG,B,F,G,I,J,Z 2,3	Rinderroulade mit Bratensauce dazu Kartoffelpüree und Kohlrabi in Rahm AW,AG,B,G,I,J,Z 2,3,7	Hähnchenbrustfilet an Paprika-Chili-Rahm mit Kartoffelgratin und Karottensalat AW,AG,B,F,G,I,J,Z 3	Bratwurst mit Sauerkraut und Kartoffelpüree AW,B,F,G,I,J,Z 2,3,7	Kalbsbrust "Jäger-Art" mit Knöpfle und Rohkostsalat AW,AG,B,F,G,I,J,M,Z 2,3
Pasta/Aufläufe inkl. Blattsalat, Dressing							
Vegetarisch	Kaiserschmarrn mit Apfelmus AW,B,F,Z 3	Gemüselasagne mit Tomatensauce dazu Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing AW,F,G,I,J,M,Z 1,3,5	Gnocchi mit Pilz-Gemüse-Sauce dazu Blattsalat mit Joghurt-Dressing AW,AG,B,F,G,I,M,Z 1,3,5	Gefüllte Paprika dazu Bratensauce und Tomatenreis AW,AG,B,F,G,I,J,Z	Nudeln mit Käse überbacken dazu Tomatenragout und Karottensalat AW,B,F,G,I,J,Z 3		
Menü Kalt		Schweizer Wurstsalat mit Essiggurken und Zwiebeln AW,AG,AH,AR,B,F,G,I,J,M,Z 1,2,3,7,8		Paniertes Schweineschnitzel mit buntem Kartoffelsalat AW,AG,AH,AR,B,F,G,I,J,M,Z			
Salatteller inkl. Brötchen, Dressing	Salatteller mit Tomate-Mozzarella AW,AG,AH,AR,B,G,I,J,M,Z 1,3,5	Salatteller mit vegetarischen Maultaschen AW,AG,AH,AR,B,F,G,I,J,M,Z 1,3,5	Salatteller mit Oliven & Feta AW,AG,AH,AR,B,G,I,J,M,Z 1,3,5,6	Salatteller mit Käse & Ei AW,AG,AH,AR,B,F,G,I,J,M,Z 1,3,5	Salatteller mit vegetarischen Bällchen AW,AG,AH,AR,B,F,G,H,I,J,M,Z 1,3,5		
Sonderkost Einzelportion verpackt	Hühnerfrikassee mit Reis und Erbsen J,Z	Nudeln mit Tomatensauce J,Z	Erbseneintopf mit Putensaiten G,J,Z 2,3,7	Rindergeschnetzeltes mit Reis und Brokkoli J,Z	Linzen mit Teigwaren und Putensaiten G,J,M,Z 2,3,7	Fischfilet mit Cremesauce, Reis und Spinat D,J,Z	Gaisburger Marsch J,Z
Dessert	Apfel 9	Fruchtjoghurt-Becher AW,B,Z 1	Banane 9	Pudding-Becher AW,B,Z 1	Joghurt-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 + Sulfite		
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