








































# Erwachsenen-Speiseplan KW 35

29.08.- 04.09.2022	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
<b>Suppe</b>	Nudel-Gemüsesuppe 	Karotten-Kartoffelsuppe 	Tomatensuppe 	Pilzsuppe 	Klare Brühe mit Grießklößchen 	Cremsuppe 	Cremsuppe 
<b>Menü 1</b>	2 Maultaschen mit Zwiebelsauce und Kartoffelsalat 	Makkaroni Carbonara mit Hartkäse dazu Gurkensalat 	Spaghetti Bolognese mit frischen Tomaten, Hartkäse und Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing 	Fischfilet mit Senfsauce, Kartoffeln und Blumenkohl 	3 Königsberger Klopse mit Kapernsauce, Reis und Rote Bete Salat 	Vegetarischer Erbseneintopf 	Gemüsekühle mit Kartoffelpüree und Gemüse 
<b>Gold Menü</b>	Rinderfrikadelle mit Balkansauce dazu Reis und Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing 	Zwiebelrahmschnitzel mit Reis und Gurkensalat 	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 
<b>Pasta/ Aufläufe</b> <small>inkl. Blattsalat, Dressing</small>				Vegetarische Lasagne mit Tomatensauce 			
<b>Vegetarisch</b>	Käsespätzle dazu Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing 	Vegetarische Bällchen in Pilzrahmsauce und Polenta dazu Gurkensalat 	Ofenschlupfer mit Vanillesauce 		Curry-Kokos-Gemüse dazu Couscous und Frühlingsrolle 		
<b>Menü Kalt</b>		Wurstsalat mit Zwiebeln und Essiggurke 					
<b>Salatteller</b> <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 		
<b>Sonderkost</b> <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 
<b>Dessert</b>	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 35 29.08.- 04.09.2022	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
<b>Suppe</b>	Nudel-Gemüsesuppe AW,AG,F,G,I,J, Z	Karotten- Kartoffelsuppe AW,AG,B,G,I,J, Z	Tomatensuppe AW,AG,B,G,I,J, Z	Pilzsuppe AW,AG,B,G,I,J, Z	Klare Brühe mit Grießklößchen AW,AG,B,F,G,I, J,Z	Cremesuppe AW,AG,B,F,G,I, J,Z	Cremesuppe AW,AG,B,F,G,I, J,Z
<b>Menü I</b>	2 Maultaschen mit Zwiebelsauce und Kartoffelsalat  2,3,7	Makkaroni Carbonara mit Hartkäse dazu Gurkensalat  1,2,3,5,7	Spaghetti Bolognese mit frischen Tomaten, Hartkäse und Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing  1,3,5	Fischfilet mit Senfsauce, Kartoffeln und Blumenkohl  8	3 Königsberger Klopse mit Kapernsauce, Reis und Rote Bete Salat  8	Vegetarischer Erbseneintopf  8	Gemüseküchle mit Kartoffelpüree und Gemüse  8
<b>Gold Menü</b>	Rinderfrikadelle mit Balkansauce dazu Reis und Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing  2,3,7	Zwiebelrahmschnitzel mit Reis und Gurkensalat  1,2,3,5,7	Cordon Bleu mit Kartoffelpüree und buntem Rahmgemüse  1,2,3,7	Schwarz-Pfeffer- Ragout mit Sprossen, Ananas, Pute, Chili, Karotten und Nudeln  1,2,3,7	Putengeschnitzeltes mit Kartoffelpüree und Karottensalat  1,2,3,7	Hähnchenschnitzel paniert mit Bratensauce, Kartoffelgratin und Rohkostsalat  1,2,3	Rindersauerbraten mit Sauerbratensauce, Kartoffelklößen und Gemüse  1,2,3
<b>Pasta/Aufläufe</b> inkl. Blattsalat, Dressing				Vegetarische Lasagne mit Tomatensauce  1,3,5			
<b>Vegetarisch</b>	Käsespätzle dazu Blattsalat mit Essig-Öl- Dressing  1,3,5	Vegetarische Bällchen in Pilzrahmsauce und Polenta dazu Gurkensalat  3	Ofenschlupfer mit Vanillesauce  1		Curry-Kokos-Gemüse dazu Couscous und Frühlingsrolle  1,3,5		
<b>Menü Kalt</b>		Wurstsalat mit Zwiebeln und Essiggurke  2,3,7,8					
<b>Salatteller</b> inkl. Brötchen, Dressing	Salatteller mit Tomate-Mozzarella  1,3,5	Salatteller mit vegetarischen Maultaschen  1,3,5	Salatteller mit Oliven & Feta  1,3,5,6	Salatteller mit Käse & Ei  1,3,5	Salatteller mit vegetarischen Bällchen  1,3,5		
<b>Sonderkost</b> 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- Erbsenemüse  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
<b>Dessert</b>	Joghurt-Becher  1	Banane  9	Riegel  AW,AG,AH,B,I, KH,L,Z	Pudding-Becher  AW,B,Z	Apfel  9	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 und Spuren von Allergenen aus
KPI	Schalenfrüchte, Pistazien		
KMC	Schalenfrüchte, Macadamia-/ Queenslandnüsse		
KW	Schalenfrüchte, Walnüsse		Obst gewachst, vor Verzehr waschen.
L	Erdnüsse		
M	Schwefeldioxid + Sulfite		
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