

Erwachsenen-Speiseplan KW 36

05.09.- 11.09.2022	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Suppe	Tomatenbrühe mit Ravioli	Kartoffelsuppe	Kohlrabisuppe	Erbensuppe	Linsensuppe	Cremsuppe	Cremsuppe
Menü 1	Chili con Carne dazu Reis und Blattsalat mit Joghurt-Dressing	Gaisburger Marsch mit Rindfleisch und Brötchen	Linsen mit Spätzle und Saiten	Fischroulade Brokkoli mit Kartoffelpüree und Mischgemüse	Rindercevapcici mit Ajvarsauce, Reis und Krautsalat	Linseneintopf mit Gemüse und Kartoffeln	Vegetarisch gefüllte Krautwickel mit Kümmeljus und Kartoffelpüree
Gold Menü	Cordon Bleu vom Schwein dazu Bratensauce, Kartoffelsalat und Blattsalat mit Joghurt- Dressing	Makkaroni mit Bolognese dazu Hartkäse und Gurkensalat	Putenfleisch süß-sauer mit Basmatireis	Geflügelpiccata mit Pestosauce dazu Tomatenspaghetti und Blattsalat mit Balsamico- Dressing	Kabeljau "Neapolitanischer Art" mit Kartoffelgratin und Tomaten-Ratatouillegemüse	Putennürnbergerle mit Kartoffelpüree und Sauerkraut	Gefüllte Kalbsbrust mit Sauce dazu 2 Semmelknödel und Rohkostsalat
Pasta/ Aufläufe <small>inkl. Blattsalat, Dressing</small>		Vegetarische Ravioli dazu Sauce Arabiata mit Gemüse	Spaghetti mit Shrimps, Sahne, Parmesan, Pesto und gegrillten Karotten	Nudeln gebraten mit Ei und Gemüse dazu Sojasauce	Cannelloni mit Tomatensauce und Käse überbacken		
Vegetarisch	Kartoffelgratin mit Zwiebeln, Lauch und Tomaten dazu Butterbohnen und Grillkäse						
Menü Kalt							
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>	Hähnchenbrust an Bratensauce mit Polenta und Spinat	Nudeln mit Bolognese	Hähnchenbrust an Cremesauce dazu Reis und Karottengemüse	Hühnerfrikassee mit Reis und Erbsen	Gemüseintopf mit Kartoffeln	Nudeln mit Tomatensauce	Erbseintopf mit Putensaiten
Dessert	Apfel	Riegel	Banane	Fruchtjoghurt-Becher	Pudding-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 36 05.09.-11.09.2022	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Suppe	Tomatenbrühe mit Ravioli AW,AG,B,F,G,I,J,Z	Kartoffelsuppe AW,AG,B,G,I,J,Z	Kohlrabisuppe AW,AG,B,G,I,J,Z	Erbsensuppe AW,AG,B,G,I,J,Z	Linsensuppe AW,AG,B,G,I,J,M,Z	Creemesuppe AW,AG,B,G,I,J,Z	Creemesuppe AW,AG,B,G,I,J,Z
Menü I	Chili con Carne dazu Reis und Blattsalat mit Joghurt-Dressing AW,AG,B,G,I,J,M,Z 1,3,5	Gaisburger Marsch mit Rindfleisch und Brötchen AW,AG,AH,AR,F,G,I,J,Z	Linsen mit Spätzle und Saiten AW,AG,F,G,I,J,M,Z	Fischroulade Brokkoli mit Kartoffelpüree und Mischgemüse AW,AG,D,F,G,I,J,M,Z	Rindercevapcici mit Ajvarsauce, Reis und Krautsalat AW,AG,B,F,I,J,Z	Linseneintopf mit Gemüse und Kartoffeln AW,AG,B,G,I,J,M,Z	Vegetarisch gefüllte Krutwickel mit Kümmeljus und Kartoffelpüree AW,AG,B,F,G,I,J,Z
Gold Menü	Cordon Bleu vom Schwein dazu Bratensauce, Kartoffelsalat und Blattsalat mit Joghurt-Dressing AW,AG,B,F,G,I,J,M,Z 1,2,3,5,7	Makkaroni mit Bolognese dazu Hartkäse und Gurkensalat AW,AG,B,F,G,I,J,Z	Putenfleisch süß-sauer mit Basmatireis AW,B,H,I,Z	Geflügelpiccata mit Pestosauce dazu Tomatenspaghetti und Blattsalat mit Balsamico-Dressing AW,B,H,I,Z	Kabeljau "Neapolitanischer Art" mit Kartoffelgratin und Tomaten-Ratatouillegemüse AW,AG,B,D,F,G,I,J,Z	Putennürnbergerle mit Kartoffelpüree und Sauerkraut AW,AG,B,F,G,I,J,Z	Gefüllte Kalbsbrust mit Sauce dazu 2 Semmelknödel und Rohkostsalat AW,AG,B,F,G,I,J,M,Z
Pasta/Aufläufe inkl. Blattsalat, Dressing		Vegetarische Ravioli dazu Sauce Arabiata mit Gemüse AW,AG,B,F,G,I,J,M,Z	Spaghetti mit Shrimps, Sahne, Parmesan, Pesto und gegrillten Karotten AW,AG,B,C,E,F,G,I,J,M,Z	Nudeln gebraten mit Ei und Gemüse dazu Sojasauce AW,AG,B,C,D,E,F,G,I,J,M,Z	Cannelloni mit Tomatensauce und Käse überbacken AW,AG,B,F,G,I,J,M,Z		
Vegetarisch	Kartoffelgratin mit Zwiebeln, Lauch und Tomaten dazu Butterbohnen und Grillkäse AW,AG,B,F,G,I,J,Z 1						
Menü Kalt							
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	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	Hähnchenbrust an Bratensauce mit Polenta und Spinat J,Z	Nudeln mit Bolognese J,Z	Hähnchenbrust an Cremesauce dazu Reis und Karottengemüse J,Z	Hühnerfrikassee mit Reis und Erbsen J,Z	Gemüseintopf mit Kartoffeln J,Z	Nudeln mit Tomatensauce J,Z	Erbseneintopf mit Putensaiten J,Z
Dessert	Apfel 9	Riegel AW,AG,AH,B,I,KH,L,Z	Banane 9	Fruchtjoghurt-Becher AW,B,Z 1	Pudding-Becher AW,B,Z 1	Dessert AW,B,Z 1	Dessert AW,B,Z 1

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 + Sulfit		
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