

Erwachsenen-Speiseplan KW 38

19.09.- 25.09.2022	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Suppe	Minestrone mit Gemüse	Rote Bete-Suppe	Brokkolicremesuppe	Grünkernsuppe	Klare Brühe mit Backerbsen	Cremesuppe	Cremesuppe
Menü 1	Rindfleischküchle mit Bratensauce dazu Kartoffeln und Karottengemüse	Schweinegulasch mit Semmelknödeln und Krautsalat	Penne mit Rinderbolognese dazu Hartkäse und Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing	Seelachs mit Kartoffelgratin und Ratatouille	Hähnchenbrust natur dazu Currysauce, Reis und Chinakohl mit Joghurt-Dressing	Vegetarische Kartoffelsuppe mit Eierstich	Gemüseküchlein mit Kartoffelgratin und Brokkoli
Gold Menü	Cordon Bleu vom Schwein mit Kartoffelpüree und Schwarzwurzelgemüse in Rahm	Hähnchenpiccata mit Reis und Letschogemüse	Rindergeschnetzeltes "Asiastyle" - scharf, mit Sprossen und Karotten dazu Nudeln	Zwiebelrahmschnitzel von der Pute dazu Wildreis und Bauernsalat	Tagliatelle mit Pesto, frischem Gemüse, Rahm und Putenstreifen	Szegediner Gulasch mit Kartoffelpüree	Schweinebraten mit Zwiebelsauce, Semmelknödeln und Rohkostsalat
Pasta/ Aufläufe <small>inkl. Blattsalat, Dressing</small>	Cannelloni Forno mit Tomatensauce und Gemüse überbacken	Spaghetti mit frischen Gemüwestreifen, Grana Padano, Sahne und Pesto	Tortellini und Tomatensauce mit Wurzelgemüse dazu Hartkäse	Tagliatelle mit frischen Tomaten, Pesto, gebratenen Karotten, Pinienkernen und Spinat-Käse-Sauce	Gemüse-Makkaroni mit Ei dazu Tomatensauce		
Vegetarisch	Wildreis-Gemüsepfanne mit Fetawürfeln, frischen Kräutern und Tomatensauce	Käsespätzle	Hausgemachter Kirschenmichel mit Zimt-Vanillesauce	Ratatouille mit Kartoffelgratin und Zucchinivollkornküchle	Kartoffel-Gemüse-Eintopf mit Grießklößchen, Maultäschle und Brötchen		
Menü Kalt		Paniertes Schnitzel vom Schwein und Salatplatte mit Essig-Öl-Dressing		Fleischküchle mit Nudelsalat			
Salatteller <small>inkl. Brötchen, Dressing</small>	Bunter Blattsalat mit Schinken, Käse, Mais, Tomatenwürfeln und Karottenstreifen	Salatplatte mit Rucola, Mozzarella, gegrillter Zucchini und Oliven	Blattsalat mit Hähnchenbrust, Paprika und Gurken	Salatbowl mit Gurken, Paprika, Karottenstreifen, Hirtenkäse, gegrillten Auberginen und Oliven	Bunter Blattsalat dazu Eier, Schinkenstreifen, gebratene Champignons, Erbsen und Mais		
Sonderkost <small>Einzelportion verpackt (Gluten-, Milch- und Eifrei)</small>	Hähnchenbrust an Bratensauce dazu Polenta und Spinat	Nudeln mit Rinderbolognese	Hähnchenbrust an Cremesauce, Reis und Karotten	Gemüse Eintopf mit Kartoffeln	Hühnerfrikassee mit Erbsen und Reis	Nudeln mit Tomatensauce	Erbse Eintopf mit Putensaiten
Dessert	Apfel	Müsli	Pudding-Becher	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 38 19.09.-25.09.2022	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Suppe	Minestrone mit Gemüse AW,F,G,I,J,Z	Rote Bete-Suppe AW,B,G,I,J,Z	Brokkolicremesuppe AW,B,G,I,J,Z	Grünkernsuppe AW,AD,AH,B,G,I,J,Z	Klare Brühe mit Backerbsen AW,F,G,I,J,Z	Cremesuppe AW,B,G,I,J,Z	Cremesuppe AW,B,G,I,J,Z
		8					
Menü I	Rindfleischküchle mit Bratensauce dazu Kartoffeln und Karottengemüse AW,B,F,G,I,J,Z	Schweinegulasch mit Semmelknödeln und Krautsalat AW,B,F,G,I,J,Z	Penne mit Rinderbolognese dazu Hartkäse und Blattsalat mit Essig-Öl-Dressina AW,B,F,G,I,J,M,Z	Seelachs mit Kartoffelgratin und Ratatouille AW,B,D,F,G,I,J,Z	Hähnchenbrust natur dazu Currysauce, Reis und Chinakohl mit Joghurt-Dressing AW,AG,B,F,G,I,J,M,Z	Vegetarische Kartoffelsuppe mit Eierstich AW,B,F,G,I,J,Z	Gemüseküchlein mit Kartoffelgratin und Brokkoli AW,AR,AG,B,F,G,I,J,Z
		2,3	1,3,5		1,3,5		1
Gold Menü	Cordon Bleu vom Schwein mit Kartoffelpüree und Schwarzwurzelgemüse in Rahm AW,AG,AH,AR,B,F,G,I,J,Z	Hähnchenpiccata mit Reis und Letschogemüse AW,B,F,G,I,J,Z	Rindergeschnetzeltes "Asiastyle" - scharf, mit Sprossen und Karotten dazu Nudeln AW,B,F,G,H,I,J,Z	Zwiebelrahmschnitzel von der Pute dazu Wildreis und Bauernsalat AW,B,G,I,J,M,Z	Tagliatelle mit Pesto, frischem Gemüse, Rahm und Putenstreifen AW,B,F,G,I,J,Z	Szegediner Gulasch mit Kartoffelpüree AW,B,F,G,I,J,Z	Schweinebraten mit Zwiebelsauce, Semmelknödeln und Rohkostsalat AW,B,F,G,I,J,M,Z
	1,2,3,7	1					
Pasta/Aufläufe inkl. Blattsalat, Dressing	Cannelloni Forno mit Tomatensauce und Gemüse überbacken AW,AG,B,F,G,I,J,M,Z	Spaghetti mit frischen Gemüsestreifen, Grana Padano, Sahne und Pesto AW,AG,B,F,G,I,J,M,Z	Tortellini und Tomatensauce mit Wurzelgemüse dazu Hartkäse AW,AG,B,F,G,I,J,M,Z	Tagliatelle mit frischen Tomaten, Pesto, gebratenen Karotten, Pinienkernen und Spinat-Käse-Sauce AW,AG,B,D,F,G,I,J,M,Z	Gemüse-Makkaroni mit Ei dazu Tomatensauce AW,AG,B,F,G,I,J,M,Z		
	1,3,5	1,3,5	1,3,5	1,3,5	1,3,5		
Vegetarisch	Wildreis-Gemüsepfanne mit Fetawürfeln, frischen Kräutern und Tomatensauce AW,B,F,G,I,J,Z	Käsespätzle AW,B,F,G,I,J,Z	Hausgemachter Kirschenmichel mit Zimt-Vanillesauce AW,B,F,I,J,Z	Ratatouille mit Kartoffelgratin und Zucchinivollkornküchle AW,B,F,G,I,J,Z	Kartoffel-Gemüse-Eintopf mit Grießklößchen, Maultäschle und Brötchen AW,AG,AH,AR,B,F,G,I,J,M,Z		
	1	1	1	1			
Menü Kalt		Paniertes Schnitzel vom Schwein und Salatplatte mit Essig-Öl-Dressing AW,AG,AH,AR,B,F,G,I,J,M,Z		Fleischküchle mit Nudelsalat AW,AG,AH,AR,B,F,G,I,J,M,Z			
		1,3,5		1,2,3,5,7			
Salatteller inkl. Brötchen, Dressing	Bunter Blattsalat mit Schinken, Käse, Mais, Tomatenwürfeln und Karottenstreifen AW,AG,AH,AR,B,F,G,I,J,M,Z	Salatplatte mit Rucola, Mozzarella, gegrillter Zucchini und Oliven AW,AG,AH,AR,B,F,G,I,J,M,Z	Blattsalat mit Hähnchenbrust, Paprika und Gurken AW,AR,AG,AH,B,F,G,I,J,M,Z	Salatbowl mit Gurken, Paprika, Karottenstreifen, Hirtenkäse, gegrillten Auberginen und Oliven AW,AG,AH,AR,B,F,G,I,J,M,Z	Bunter Blattsalat dazu Eier, Schinkenstreifen, gebratene Champignons, Erbsen und Mais AW,B,F,G,I,J,M,Z		
	1,2,3,5,7	1,3,5,6	1,3,5	1,2,3,5,7	1,3,5,6		
Sonderkost Einzelportion verpackt	Hähnchenbrust an Bratensauce dazu Polenta und Spinat J,Z	Nudeln mit Rinderbolognese J,Z	Hähnchenbrust an Cremesauce, Reis und Karotten J,Z	Gemüse Eintopf mit Kartoffeln J,Z	Hühnerfrikassee mit Erbsen und Reis J,Z	Nudeln mit Tomatensauce J,Z	Erbseneintopf mit Putensaiten G,J,Z
							2,3,7
Dessert	Apfel 9	Müsli AW,AG,AH,AR,B,Z	Pudding-Becher AW,B,Z	Obstsalat 3	Fruchtjoghurt-Becher AW,B,Z	Dessert AW,B,Z	Dessert AW,B,Z
			1	3	1	1	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