

























Erwachsenen-Speiseplan KW 41

11.10.-17.10.2021	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Suppe	Klare Brühe mit Eierstich ✓	Nudelsuppe mit buntem Gemüse ✓	Tomatencremesuppe ✓	Maultaschensuppe ✓	Karottencremesuppe ✓	Cremsuppe ✓	Cremsuppe ✓
Menü 1	Linsen mit Spätzle und Saiten 	Putenrahmschnitzel mit Eierteigwaren und Gurkensalat 	Schweinehals mit Balkansauce dazu Reis und Paprikasalat 	Panierter Fisch mit Kartoffeln und Rahmerbsen 	Fleischkäse gebraten dazu Zwiebelsauce, Kartoffelpüree und Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing 	Vegetarischer Gemüseeintopf mit Grießklößchen ✓	Gemüsebratling mit Rahmsauce, Kartoffelpüree und Mischgemüse ✓
Gold Menü	Kleine Schweinehaxe an Jus mit Kartoffelpüree und Krautsalat 	Paprika gefüllt mit Hackfleisch dazu Tomatensauce und Dampfpreis 	Kräuterfischfilet auf Ratatouillegemüse dazu Petersilienkartoffeln 	Rindersauerbraten mit Sauerbratensauce dazu Kartoffelknödel und Bohnensalat 	Kalbsgulasch mit Spätzle dazu Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing 	Schweinebraten mit Zwiebelsauce, Spätzle und Speckbohnen 	Hackbraten mit Rahmsauce dazu Kartoffelpüree und Mischgemüse 
Pasta/ Aufläufe inkl. Blattsalat, Dressing	Spaghetti Bolognese mit Hartkäse 	Tortellini an Käserahmsauce ✓	Vegetarische Lasagne auf Basilikumsauce ✓	Bandnudeln mit Spinat-Käsesauce und Schinken 	Tagliatelle mit Lachswürfeln und Meeresfrüchten, buntem Gemüse, Grana Padano und Sahne 		
Vegetarisch	Paprika gefüllt mit Reis und Gemüse auf Curryragout ✓	Bulgurpfanne mit frischem Gemüse, Tomaten und Balkankäse-Würfeln ✓	Kaiserschmarrn mit Apfelkompott ✓	Schupfnudeln mit Sauerkraut ✓	Letschogemüse mit Reis und Vollkornbratling ✓		
Menü Kalt inkl. Brötchen		Wurstsalat mit Käse und frischen Lauchzwiebeln 		Fleischküchle mit Nudelsalat 			
Salatteller inkl. Brötchen, Dressing	Blattsalat mit Tomate, Mozzarella und Oliven dazu Balsamicodressing ✓	Gemischter Salatteller mit AntiPasta und Champignons ✓	"Schwäbischer Salat" mit Blattsalat, marinierten Maultaschen und buntem Kartoffelsalat 	Griechischer Bauernsalat mit Zwiebeln, Oliven Gurken, Tomaten und Hirtenkäse dazu Blattsalat ✓	1 Weizenwrap mit Ratatouille und Feta gefüllt auf Blattsalat mit Rohkostmix (Kein Brötchen) ✓		
Sonderkost Einzelportion verpackt (Gluten-, Milch- und Eifrei)	Fischfilet an Cremesauce dazu Reis und Spinat 	Gaisburger Marsch 	Hähnchenbrust an Bratensauce mit Kartoffelpüree und Bohnengemüse 	Rinderbraten mit Bratensauce, Kartoffeln und Karotten-Erbsen-Gemüse 	Kartoffelsuppe mit Wurzelgemüse und Putensaiten 	Buntes Gemüsecurry mit Reis ✓	Fischfilet auf Currysauce dazu Reis und Karottengemüse 
Dessert	Apfel	Pudding-Becher	Banane	Obstsalat	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 41 11.10.-17.10.2021	Montag		Dienstag		Mittwoch		Donnerstag		Freitag		Samstag		Sonntag	
Suppe	Klare Brühe mit Eierstich	AW,B,F,G,I,J,Z	Nudelsuppe mit Gemüse	AW,B,F,G,I,J,Z	Tomatencremesuppe	AW,B,F,G,I,J,Z	Maultaschensuppe	AW,B,F,G,I,J,Z 7	Karottencremesuppe	AW,B,F,G,I,J,Z	Cremsuppe	AW,B,F,G,I,J,Z	Cremsuppe	AW,B,F,G,I,J,Z
Menü I	Linsen mit Spätzle und Saiten	AW,AG,B,F,G,I,J,Z	Putenrahmschnitzel mit Eierteigwaren und Gurkensalat	AW,B,F,G,I,J,Z	Schweinehals mit Balkansauce dazu Reis und Paprikasalat	AW,B,G,I,J,Z	Panierter Fisch mit Kartoffeln und Rahmerbsen	AW,B,D,F,G,I,J,Z	Fleischkäse gebraten dazu Zwiebelsauce, Kartoffelpüree und Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing	AW,B,G,I,J,Z	Vegetarischer Gemüseeintopf mit Grießklößchen	AW,AG,AH,AR,B,F,I,J,Z	Gemüsebratung mit Rahmsauce, Kartoffelpüree und Mischgemüse	AW,AR,B,F,G,I,J,Z
	2,3,7		2,3		2,3				1,3,5,7				5	
Gold Menü	Kleine Schweinehaxe an Jus mit Kartoffelpüree und Krautsalat	AW,B,F,G,I,J,Z	Paprika gefüllt mit Hackfleisch dazu Tomatensauce und Dampfpreis	AW,B,F,G,I,J,Z	Kräuterfischfilet auf Ratatouillegemüse dazu Petersilienkartoffeln	AW,B,D,G,F,I,J,Z	Rindersauerbraten mit Sauerbratensauce dazu Kartoffelknödel und Bohnensalat	AW,B,F,G,I,J,M,Z	Kalbsgulasch mit Spätzle dazu Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing	AW,B,F,G,I,J,Z	Schweinebraten mit Zwiebelsauce, Spätzle und Speckbohnen	AW,B,F,G,I,J,Z	Hackbraten mit Rahmsauce dazu Kartoffelpüree und Mischgemüse	AW,AG,AR,AH,B,F,G,I,J,Z
	2,3,5,7						2,3,5,8		1,3,5		7		5	
Pasta/Aufläufe inkl. Blattsalat, Dressing	Spaghetti Bolognese mit Hartkäse	AW,AG,AR,B,F,G,I,J,Z	Tortellini an Käserahmsauce	AW,B,F,G,I,J,Z	Vegetarische Lasagne auf Basilikumsauce	AW,AG,AR,B,F,G,I,J,Z	Bandnudeln mit Spinat-Käsesauce und Schinken	AW,B,F,G,I,J,Z	Tagliatelle mit Lachswürfeln und Meeresfrüchten, buntem Gemüse, Grana Padano und Schinken	AW,B,C,D,E,F,G,I,J,Z				
	1,2,3,5		1,2,3,5		1,2,3,5		1,2,3,5,7		1,2,3,5					
Vegetarisch	Paprika gefüllt mit Reis und Gemüse auf Curryragout	AW,AR,AG,B,F,G,I,J,Z	Bulgurpfanne mit frischem Gemüse, Tomaten und Balkankäse-Würfeln	AW,B,F,G,I,J,Z	Kaiserschmarrn mit Apfelkompott	AW,AG,B,F,G,I,J,Z	Schupfnudeln mit Sauerkraut	AW,B,F,G,I,J,M,Z	Letschogemüse mit Reis und Vollkornbratling	AW,AG,AR,B,F,G,I,J,Z				
			1		3		5							
Menü Kalt inkl. Brötchen			Wurstsalat mit Käse und frischen Lauchzwiebeln	AW,AG,AR,AH,B,F,G,I,J,Z			Fleischküchle mit Nudelsalat	AW,AG,AR,AH,B,F,G,I,J,Z						
			1,7				1							
Salatteller inkl. Brötchen, Dressing	Blattsalat mit Tomate, Mozzarella und Oliven dazu Balsamicodressing	AW,AR,AG,AH,B,F,G,I,J,Z	Gemischter Salatteller mit AntiPasti und Champignons	AW,AG,AH,AR,B,F,G,I,J,Z	"Schwäbischer Salat" mit Blattsalat, marinierten Maultaschen und buntem Kartoffelsalat	AW,AG,AH,AR,B,F,G,I,J,Z	Griechischer Bauernsalat mit Zwiebeln, Oliven Gurken, Tomaten und Hirtenkäse dazu Blattsalat	AW,AR,AG,AH,B,F,G,I,J,Z	1 Weizenwrap mit Ratatouille und Feta gefüllt auf Blattsalat mit Rohkostmix (Kein Brötchen)	AW,B,F,G,I,J,Z				
	1,2,3,5,6		1,2,3,5		1,2,3,5,7		1,2,3,5,6		1,2,3,5					
Sonderkost Einzelportion verpackt	Fischfilet an Cremesauce dazu Reis und Spinat	D,J,Z	Gaisburger Marsch	J,Z	Hähnchenbrust an Bratensauce mit Kartoffelpüree und Bohnengemüse	J,Z	Rinderbraten mit Bratensauce, Kartoffeln und Karotten-Erbsen-Gemüse	J,Z	Kartoffelsuppe mit Wurzelgemüse und Putensaiten	G,J,Z	Buntes Gemüsecurry mit Reis	J,Z	Fischfilet auf Currysauce dazu Reis und Karottengemüse	D,J,Z
									2,3,7					
Dessert	Apfel	9	Pudding-Becher	AW,B,Z	Banane	9	Obstsalat	3,9	Pudding-Becher	AW,B,Z	Dessert	AW,B,Z	Dessert	AW,B,Z
			1						1		1			1

Allergene:

AW Gluten, Weizen
AR Gluten, Roggen
AG Gluten, Gerste
AH Gluten, Hafer
AD Gluten, Dinkel
B Milch, Laktose
C Krebstiere
D Fische
E Weichtiere

F Eier
G Senf
H Sesamsamen
I Soja
J Sellerie
KM Schalenfrüchte, Mandeln
KH Schalenfrüchte, Haselnüsse
KK Schalenfrüchte, Cashewnüsse
KPE Schalenfrüchte, Pecannüsse

KPA Schalenfrüchte, Paranüsse
KPI Schalenfrüchte, Pistazien
KMC Schalenfrüchte, Macadamia-/Queenslandnüsse
KW Schalenfrüchte, Walnüsse
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

Z wir weisen keine Kreuzkontamination und Spuren von Allergenen aus
Obst gewachst, vor Verzehr waschen.