














































Erwachsenen-Speiseplan KW 48

23.11.- 29.11.2020	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Suppe	Tomatencremesuppe 	Nudelsuppe 	Erbsenrahmsuppe 	Karottencremesuppe 	Flädlesuppe 	Cremsuppe 	Cremsuppe 
Menü 1	Rinder-Maultaschen an Zwiebelsauce dazu Kartoffelsalat 	Käse-Rahm-Spätzle an Bratensauce dazu Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing 	Geflügel-Bällchen in Kräuter-Kapernsauce dazu Kartoffelpüree und Rote-Bete-Salat 	Paniertes Fischfilet mit Remouladensauce und Kartoffelsalat 	2 Chicken Haxen mit Paprikarahmsauce dazu Dampfpreis und Karottensalat 	Kleine, vegetarische Kohlroulade an Bratensauce und Kartoffelpüree 	Gemüestrudel mit Spätzle und Rahmsauce 
Gold Menü	Putensteak "Hawaii" an Currysauce dazu Reis und Farmersalat 	Rindersauerbraten an Sauerbratensauce dazu Krokettenbällchen und Rosenkohl 	Fischroulade mit Gemüse-Rahm-Tagliatelle und Tomatensauce 	Schweine-Gyros mit Tzatziki dazu Reis und Krautsalat 	Schweine-Gulasch mit Butterspätzle und Karottensalat 	Hackbraten mit Bratenjus dazu Kartoffelpüree und Mischgemüse 	Rindergeschnetzeltes in Pilzrahm dazu Spätzle und Rohkostsalat 
Pasta/ Aufläufe inkl. Blattsalat, Dressing	Vegetarische Lasagne mit Tomatensauce 	Moussaka mit Kräuterrahmsauce 	Gemüse-Tagliatelle an Pesto, Rahm und Kräutern dazu Reibkäse und Tomatensauce 	Spaghetti mit Pesto, Grana Padano und Rahm 	Vegetarische Tortellini mit Tomatenrahm dazu Hartkäse 		
Vegetarisch	Gemüse-Curry mit Erbsen, Karotten, Mais, Paprika, Lauch und Sojastreifen dazu Bulgur 	Gefüllte Zucchini mi Dampfpreis und Paprikagemüse 	Vegetarischer Gemüseeintopf mit Kartoffeln und Suppengemüse-Maultaschle 	Hausgemachte Grießschnitte mit heißem Sauerkirsch-Kompott 	Bohnen mit Kartoffel-Tomaten-Zwiebelgratin und Grillkäse 		
Menü Kalt		Bunter Wurstsalat mit Essiggurken und Zwiebeln 		Paniertes Schweineschnitzel mit Kartoffelsalat 			
Salatteller inkl. Brötchen, Dressing	Salatplatte mit Nudelsalat, Blattsalat und gegrillter Hähnchenkeule 	Partysalat mit gewürfelter Gurke, Paprika, Tomaten, Käsestreifen und Schinkenwürfeln 	Salatteller mit marinierten Maultaschen, Blattsalat, frischen Kräutern und Partyfrikadellen 	Salat-Allerlei mit frischem Gemüse und 2 vegetarischen Sandwich-Ecken (Tomate-Mozzarella) (kein Brötchen) 	Asiatischer, gegrillter Gemüse-Salat mit Eiernudeln, Chili und Hühnerfleisch auf Blattsalat 		
Sonderkost Einzelportion verpackt (Gluten-, Milch- und Eifrei)	Rindergeschnetzeltes mit Reis und Brokkoli 	Teigwaren mit Pilzsauce 	Linsen mit Teigwaren und Puten-Saiten 	Fischfilet an Cremesauce dazu Reis und Spinat 	Gaisburger Marsch 	Hähnchenbrust an Bratensauce mit Kartoffelpüree und Bohnen 	Rinderbraten mit Bratensauce dazu Kartoffeln und Erbsen-Karotten-Gemüse 
Dessert	Apfel	Obstsalat	Pudding-Becher	Banane	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 48 23.11.-29.11.2020	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Suppe	Tomatencremesuppe AW,AG,B,I,J,Z	Nudelsuppe AW,AG,B,F,G,I,J,Z	Erbsenrahmsuppe AW,AG,B,I,J,Z	Karottencremesuppe AW,AG,B,I,J,Z	Flädlesuppe AW,AG,B,F,I,J,Z	Cremeruppe AW,AG,B,G,I,J,Z	Cremeruppe AW,AG,B,G,I,J,Z
Menü I	Rinder-Maultaschen an Zwiebelsauce dazu Kartoffelsalat AW,AG,B,F,G,I,J,Z 2,3,7	Käse-Rahm-Spätzle an Bratensauce dazu Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing AW,B,F,I,J,Z 1,2,3,8	Geflügel-Bällchen in Kräuter-Kapernsauce dazu Kartoffelpüree und Rote-Bete-Salat AW,B,F,I,J,Z 2,3,8	Paniertes Fischfilet mit Remouladensauce und Kartoffelsalat AW,B,D,F,G,I,J,M,Z 1,2,3,5,8	2 Chiken Haxen mit Paprikarahmsauce dazu Dampfreis und Karottensalat AW,B,I,J,Z 2,3	Kleine, vegetarische Kohlroulade an Bratensauce und Kartoffelpüree AW,AG,B,F,G,I,J,Z Gemüstrudel mit Spätzle und Rahmsauce AW,AG,B,F,G,I,J,Z	
Gold Menü	Putensteak "Hawaii" an Currysauce dazu Reis und Farmersalat AW,B,I,J,Z 1,2,3,8	Rindersauerbraten an Sauerbratensauce dazu Krokettbällchen und Rosenkohl AW,AG,B,F,G,I,J,Z	Fischroulade mit Gemüse-Rahm-Tagliatelle und Tomatensauce AW,B,D,F,I,J,Z	Schweine-Gyros mit Tzatziki dazu Reis und Krautsalat AW,AG,B,I,J,Z 2,3,8	Schweine-Gulasch mit Butterspätzle und Karottensalat AW,AG,B,F,I,J,Z 2,3	Hackbraten mit Bratenjus dazu Kartoffelpüree und Mischgemüse AW,AG,B,F,G,I,J,Z	Rindergeschnetzeltes in Pilzrahm dazu Spätzle und Rohkostsalat AW,AG,B,I,J,Z 2,3
Pasta/Aufläufe inkl. Blattsalat, Dressing	Vegetarische Lasagne mit Tomatensauce AW,AG,B,F,G,I,J,Z 1,2,3,8	Moussaka mit Kräuterrahmsauce AW,AG,B,F,G,I,J,Z 1,2,3,8	Gemüse-Tagliatelle an Pesto, Rahm und Kräutern dazu Reibkäse und Tomatensauce AW,AG,B,F,G,I,J,Z 1,2,3,8	Spaghetti mit Pesto, Grana Padano und Rahm AW,AG,B,F,G,I,J,Z 1,2,3,8	Vegetarische Tortellini mit Tomatenrahm dazu Hartkäse AW,AG,B,F,I,J,Z 1,2,3,8		
Vegetarisch	Gemüse-Curry mit Erbsen, Karotten, Mais, Paprika, Lauch und Sojastreifen dazu Bulgur AW,AG,B,G,I,J,Z	Gefüllte Zucchini mi Dampfreis und Paprikagemüse AW,AG,B,F,G,I,J,Z	Vegetarischer Gemüseintopf mit Kartoffeln und Suppengemüse-Maultäschle AW,AG,B,F,G,I,J,Z	Hausgemachte Grießschnitte mit heißem Sauerkirsch-Kompott AW,B,Z 2,3	Bohnen mit Kartoffel-Tomaten-Zwiebelgratin und Grillkäse AW,AG,B,I,J,Z 1		
Menü Kalt		Bunter Wurstsalat mit Essiggurken und Zwiebeln AW,AG,AH,AR,B,G,I,J,Z 2,3,7,8		Paniertes Schweineschnitzel mit Kartoffelsalat AW,AG,AH,AR,B,F,G,I,J,M,Z 2,3			
Salatteller inkl. Brötchen, Dressing	Salatplatte mit Nudelsalat, Blattsalat und gegrillter Hähnchenkeule AW,AG,AH,AR,B,F,G,I,J,Z 1,2,3,8	Partysalat mit gewürfelter Gurke, Paprika, Tomaten, Käsestreifen und Schinkenwürfeln AW,AG,AH,AR,B,F,G,I,J,Z 1,2,3,7,8	Salatteller mit marinierten Maultaschen, Blattsalat, Käsestreifen und Partyfrikadellen AW,AG,AH,AR,B,F,G,I,J,Z 1,2,3,7,8	Salat-Allerlei mit frischem Gemüse und 2 vegetarischen Sandwich-Ecken (Tomate-Mozzarella) (kein Brötchen) AW,AG,AH,AR,B,F,G,I,J,Z 1,2,3,8	Asiatischer, gegrillter Gemüse-Salat mit Eiernudeln, Chili und Hühnerfleisch auf Blattsalat AW,AG,AH,AR,B,F,G,H,I,J,Z 2,3,8		
Sonderkost Einzelportion verpackt	Rindergeschnetzeltes mit Reis und Brokkoli J,Z	Teigwaren mit Pilzsauce J,Z	Linsen mit Teigwaren und Puten-Saiten G,J,Z 2,3,7	Fischfilet an Cremesauce dazu Reis und Spinat D,J,Z	Gaisburger Marsch J,Z	Hähnchenbrust an Bratensauce mit Kartoffelpüree und Bohnen J,Z	Rinderbraten mit Bratensauce dazu Kartoffeln und Erbsen-Karotten-Gemüse J,Z
Dessert	Apfel gewachst	Obstsalat gewachst	Pudding-Becher AW,B,Z	Banane gewachst	Fruchtjoghurt-Becher AW,B,Z	Dessert AW,B,Z	Dessert AW,B,Z

Allergene:

AW Gluten, Weizen	E Weichtiere
AR Gluten, Roggen	F Eier
AG Gluten, Gerste	G Senf
AH Gluten, Hafer	H Sesamsamen
AD Gluten, Dinkel	I Soja
B Milch, Laktose	J Sellerie
C Krebstiere	KM Schalenfrüchte, Mandeln
D Fische	KH Schalenfrüchte, Haselnüsse

KK Schalenfrüchte, Cashewnüsse	M Schwefeldioxid + Sulfite
KPE Schalenfrüchte, Pecannüsse	N Lupine
KPA Schalenfrüchte, Paranüsse	Z wir weisen keine Kreuzkontamination und Spuren von Allergenen aus
KPI Schalenfrüchte, Pistazien	
KMC Macadamia-/Queenslandnüsse	Obst gewachst, vor Verzehr waschen
KW Walnüsse	
L Erdnüsse	

Zusatzstoffe:

1 mit Farbstoff
2 mit Konservierungsstoffen
3 mit Antioxidationsmittel
4 mit Geschmacksverstärker
5 geschwefelt
6 geschwärzt
7 mit Phosphat
8 mit Süßungsmittel