

Erwachsenen-Speiseplan KW 39

21.09.- 27.09.2020	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Suppe	Minestrone mit Gemüse	Karotten-Curry-Suppe	Käserahmsuppe	Grünkernsuppe	Grießklöchen-Suppe	Cremesuppe	Cremesuppe
Menü 1	Rindfleischküchle an Bratenjus dazu Kartoffelpüree und Rahmwirsing	Schweinegulasch mit Semmelknödel und Karottensalat	Penne Bolognese mit frischen Tomaten, Kräutern und Sahne dazu Reibkäse, Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing	Paniertes Fischfilet dazu Remouladensauce und Kartoffelsalat	Balkanschnitzel mit Sauce, dazu Reisbeilage und Krautsalat	Vegetarische Kartoffelsuppe mit Grießklöschchen	Gemüseküchlein mit Kartoffelgratin und Brokkoli
Gold Menü	Cordon Bleu vom Schwein mit Bratensauce und Kartoffelsalat	Hähnchenpiccata mit Dampfreis und Paprikagemüse	Rindergeschnetzeltes "Asiastyl" mit Sprossen und Karotten dazu Eiernudeln	Zwiebelrahmschnitzel von der Pute dazu Wildreis und Bauernsalat	Tagliatelle mit Pesto, frisches Gemüse und Lachsfiletwürfel	Kartoffeleintopf mit Bockwurst	Schweinebraten mit Zwiebelsauce, Semmelknödel und Rohkostsalat
Pasta/ Aufläufe <small>inkl. Blattsalat, Dressing</small>	Canneloni Carne al Forno mit Tomatenrahmsauce und Gemüse überbacken	Spaghetti mit frischem Gemüsestreifen, Grana Pardano, Sahne und Pesto	Tortellini mit Schmortomatensauce und Wurzelgemüse	Tagliatelle mit frischen Tomaten, Pesto, gebratene Karotten, Pinienkerne und Zitronenöl	Schinken-Makkaroni mit Tomatensauce		
Vegetarisch	Wildreis-Gemüsepfanne mit Fetawürfeln und frischen Kräutern	Schupfnudel-Gemüsepfanne mit Rahmsauce	Hausgemachter Kirschenmilch mit Vanillesauce	Ratatouille mit Kartoffelgratin	Chilli sin Carne mit Fladenbrot		
Wochenmenü	NEU: Unser Wochenmenü – Bestellen Sie von Montag bis Freitag Schwäbischer Wurstsalat mit Brötchen						
Menü Kalt		Paniertes Schnitzel vom Schwein mit Salatplatte		Fleischküchle mit Nudelsalat und Brötchen			
Salatteller <small>inkl. Brötchen, Dressing</small>	Bunter Blattsalat mit Schinken, Käse, Mais, Kirschtomaten und Karottenstreifen	Salatplatte mit italienischem Nudelsalat, Ruccola, Mozzarella und Oliven	Blattsalat mit grünem gebratener Spargel, Karotten, Pesto und mariniertes Hähnchenbrust	Bunter Blattsalat mit Eiersalat, Schinkenstreifen, gebratenen Champignons, Erbsen und Mais	Salatbowl mit Gurke, Paprika, Karottenstreifen, Hirtenkäse im Weinblatt, gegrillte Aubergine und Oliven		
Allergiker Menü <small>Einzelportion verpackt (Gluten-, Milch- und Eifrei)</small>	Hähnchenbrust an Bratensauce dazu Polenta und Spinat	Nudeln mit Rinderbolognese	Hähnchenbrust an Cremesauce, Reis und Karotten	Gemüseintopf mit Kartoffeln	Hühnerfrikassee mit Erbsen und Reis	Nudeln mit Tomatensauce	Erbseneintopf mit Putensaiten
Dessert	Apfel	Schoko-Pudding	Frucht-Joghurt	Nektarine	Joghurt	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 39 21.09.-27.09.2020	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Suppe	Minestrone mit Gemüse AW,B,F,I,J,Z	Karotten-Curry-Suppe AW,B,I,J,Z 1	Käserahmsuppe AW,B,F,I,J,Z 1	Grünkernsuppe AW,AD,AH,B,F, I,J,Z	Grießklöchen-Suppe AW,B,F,I,J,Z	Cremesuppe AW, B, G, I, J, Z	Cremesuppe AW, B, G, I, J, Z
Menü I	Rindfleischküchle an Bratenjus dazu Kartoffelpüree und Rahmwirsing 5,7	Schweinegulasch mit Semmelknödel und Karottensalat AW,B,F, G,I,J,Z	Penne Bolognese mit frischen Tomaten, Kräutern und Sahne dazu Reibkäse, Blattsalat mit Essig-Öl- Dressing 1,2,3,5	Paniertes Fischfilet dazu Remouladensauce und Kartoffelsalat 1,2,3,5,8	Balkanschnitzel mit Sauce, dazu Reisbeilage und Krautsalat 2,3,8	Vegetarische Kartoffelsuppe mit Grießklöchen AW,B,F,I,J,Z	Gemüseküchlein mit Kartoffelgratin und Brokkoli AW,AR,AG,B,F, I,J,Z
Gold Menü	Cordon Bleu vom Schwein mit Bratensauce und Kartoffelsalat 1,5,7	Hähnchenpiccata mit Dampfreis und Paprikagemüse 1	Rindergeschnetzeltes "Asiastyl" mit Sprossen und Karotten, dazu Eiernudeln 1,2,3	Zwiebelrahmschnitzel von der Pute dazu Wildreis und Bauernsalat 1,2,3	Tagliatelle mit Pesto, frisches Gemüse und Lachsfiletwürfel 2,3	Kartoffeleintopf mit Bockwurst 7	Schweinebraten mit Zwiebelsauce, Semmelknödel und Rohkostsalat AW,B,F,I,J,Z 2,3,7
Vegetarisch	Wildreis-Gemüsepfanne mit Fetawürfeln und frischen Kräutern 1,2,3	Schupfnudel- Gemüsepfanne mit Rahmsauce 5	Hausgemachter Kirschenmilch mit Vanillesauce 1	Ratatouille mit Kartoffelgratin 1,2,3	Chiiki sin sane mit Fladenbrot AW,B,F,H,I,J,Z		
Pasta/Aufläufe inkl. Blattsalat, Dressing	Cannelloni Carne al Forno mit Tomatenrahmsauce und Gemüse überbacken 1,2,3,5	Spaghetti mit frischem Gemüstreifen, Grana Pardano, Sahne und Pesto 1,2,3,5	Tortellini mit Schmortomatensauce und Wurzelgemüse 2,3,5	Tagliatelle mit frischen Tomaten, Pesto, gebratene Karotten, Pinienkerne und Zitronenöl 2,3,5	Schinken-Makkaroni mit Tomatensauce 2,3,5,7		
Wochenmenü	Wurstsalat mit Brötchen AW,AG,AH,AR, B,F,G,I,J,Z 2,3,7,8	Wurstsalat mit Brötchen AW,AG,AH,AR, B,F,G,I,J,Z 2,3,7,8	Wurstsalat mit Brötchen AW,AG,AH,AR, B,F,G,I,J,Z 2,3,7,8	Wurstsalat mit Brötchen AW,AG,AH,AR, B,F,G,I,J,Z 2,3,7,8	Wurstsalat mit Brötchen AW,AG,AH,AR, B,F,G,I,J,Z 2,3,7,8		
Menü Kalt		Paniertes Schnitzel vom Schwein mit Salatplatte 5		Fleischküchle mit Nudelsalat und Brötchen 1,7			
Salatteller inkl. Brötchen, Dressing	Bunter Blattsalat mit Schinken,Käse, Mais, Kirschtomaten und Karottenstreifen 1,2,3,5	Salatplatte mit italienischem Nudelsalat, Ruccula, Mozzarella und Oliven 1,2,3,5	Blattsalat mit grünem gebratener Spargel, Karotten, Pesto und marinierter Hähnchenbrust 2,3,5	Bunter Blattsalat mit Eiersalat, Schinkenstreifen, gebratenen Champignons, Erbsen und Mais 2,3,5,7	Salatbowl mit Gurke, Paprika, Karottenstreifen, Hirtenkäse im Weinblatt, gegrillte Aubergine und Oliven 1,2,3,5		
Allergiker Menü Einzelportion verpackt	Hähnchenbrust an Bratensauce , dazu Polenta und Spinat J,Z	Nudeln mit Rinderbolognese J,Z	Hähnchenbrust an Cremesauce, Reis und Karotten J,K	Gemüseintopf 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 gewachst	Schoko-Pudding AW,B,Z 1	Frucht-Joghurt AW,B,Z	Nektarine gewachst	Joghurt 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 + Sulfid
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