

Speiseplan Mittagessen

Woche 15 06. April 2020 bis 12. April 2020

	Montag 6.4.	Dienstag 7.4.	Mittwoch 8.4.	Donnerstag 9.4.	Freitag 10.4.	Samstag 11.4.	Sonntag 12.4.
Menü 1 Vollkost	Kartoffelsuppe ^{g1,j,m,r,s} Schweinhäxle ^{3j} Zwiebelsauce ^{g1} Serviettenknödel ^{3,e,g1,m} Bayrisch Kraut mit Speck ^{2,3,8,g1,j,r} (Weißkraut geschmort, abgebunden) Himbeerquark ^{2,m}	Eierflockensuppe ^{e,j,r} Paniertes Putenschnitzel ^{g1} Bratensauce ^{g1,r} Wedgeskartoffeln Blattsalat ^{1,5,c} (Balsamicodressing) Apfelgrütze ^{3,m}	Pastinakensuppe ^{g1,j,m,r,s} Rindergeschnetzeltes "Stroganoff" ^{9,g1,s} (Essigurke, Champignons, Rote Bete) Eierspätzle ^{e,g1} Brokkoli natur Vanillepudding ^m	Grießklößchensuppe ^{e,g1,m,r} Spaghetti Carbonara (Schwein) ^{1,2,3,8,e,g1,j,m,r} (Schinken-Sahnesauce) Gurken - Blattsalat ^{1,s} (Essig - Öl Dressing) Schokomuffin ^{e,g1,m}	Zucchinirahmsuppe ^{g1,j,m,r,s} Kässpätzle ^{e,g1,m} mit Zwiebelschmelze ^{g1} Blattsalat ^{1,s} (Essig - Öl Dressing) frisches Obst	Fruchtjoghurt ^m Grüner Bohneneintopf ^{2,3,8,j,r,s} (mit Kartoffeln, Karotten und Sellerie) Wursträdle (vom Schwein) Weckle ^{a,g1} Aprikosenkompott	Riebelesuppe ^{e,g1,j,r} Schweineroulade ^{2,3,g1} Jägersauce ^{2,3,8,g1,m} (Rahmsauce mit Pilzen und Speck(Schwein)) Knöpfe ^{e,g1} Blumenkohl mit Brösel ^{g1} Apfelstreuselkuchen ^{e,g1,m}
Menü 2 Leichte Vollkost	Kartoffelsuppe ^{g1,j,m,r,s} Kalbsbraten Bratensauce ^{g1,r} Serviettenknödel ^{3,e,g1,m} Karotten-Blattsalat ^{1,s} (Essig - Öl Dressing) Himbeerquark ^{2,m}	Eierflockensuppe ^{e,j,r} Hokifilet gedünstet ^f Kräutersauce ^{g1,j,m,r,s} (leichte Sahnesauce) Salzkartoffeln ZucchiniGemüse natur Apfelgrütze ^{3,m}	Pastinakensuppe ^{g1,j,m,r,s} vegetarische Tortellini ^{e,g1,m} (mit Ricotta - Spinatfüllung) Tomatenragout ^{1,c,g1,j,r} Sellerie - Blattsalat ^{1,r,s} (Essig - Öl Dressing) Vanillepudding ^m	Grießklößchensuppe ^{e,g1,m,r} Rindfleischküchle ^{e,g1,r,s} Champignonsauce ^{g1} Reisnudeln ^{e,g1} Fingermöhren natur Schokomuffin ^{e,g1,m}	Zucchinirahmsuppe ^{g1,j,m,r,s} Lachsfilet gedünstet ^f Dillsauce ^{g1,j,m,r,s} (leichte Sahnesauce) Salzkartoffeln Blattspinat ^{g1,m} frisches Obst	Fruchtjoghurt ^m Hühnerfricassee ^{1,3,g1,j,m,r} mit Kräuterreis Gemüse Sinfonie natur (Karotten, grüne Bohnen, Brokkoli) Aprikosenkompott	Riebelesuppe ^{e,g1,j,r} Rinderbraten ^r Kerbelsauce ^{g1,r} Sesamkartoffeln ^a Kohlrabi-Blattsalat ^{1,s} (Essig - Öl Dressing) Apfelstreuselkuchen ^{e,g1,m}
Menü 3 Fleischlos	Kartoffelsuppe ^{g1,j,m,r,s} Hirsekäsetaler ^{1,2,e,g1,j,m,r} Pilzsauce ^{3,g1,j,m,r} Wildreis Blattsalat ^{1,m,s} (Joghurtdressing) Himbeerquark ^{2,m}	Eierflockensuppe ^{e,j,r} Couscous - Pfanne ^{1,g1} mit Gemüse (Karotten, Paprika und grüne Bohnen) Kräutersauce ^{g1,j,m,r,s} Blattsalat ^{1,5,c} (Balsamicodressing) Apfelgrütze ^{3,m}	Pastinakensuppe ^{g1,j,m,r,s} Kartoffelpuffer mit Apfelmus ³ Vanillepudding ^m	Grießklößchensuppe ^{e,g1,m,r} Gemüsemaultaschen ^{e,g1,r} (mit Spinat, Karotte und Erbsen) mit Champignonsauce ^{g1} Kartoffel - Gurken - Blattsalat ^{1,3,5,c,j,r,s} (Essig - Öl Dressing) Schokomuffin ^{e,g1,m}	Zucchinirahmsuppe ^{g1,j,m,r,s} Gemüse - Lasagne ^{e,g1,m,r} (Tomate, Zucchini, Brokkoli) Frischkäsesauce ^{g1,j,m,r} Blattsalat ^{1,5,c} (Balsamicodressing) frisches Obst	Fruchtjoghurt ^m Grüner Bohneneintopf ^{j,r} (mit Karotten, Sellerie und Kartoffeln) Vollkornweckle ^{a,g1} Aprikosenkompott	Riebelesuppe ^{e,g1,j,r} Röstitaler überbacken ^{1,g1,j,m,r} mit Karotten, Erbsen, Blumenkohl und Käse Kerbelsahnesauce ^{g1,j,m,r,s} Blattsalat ^{1,m,s} (Joghurtdressing) Apfelstreuselkuchen ^{e,g1,m}

Wir streben eine Station - Ernährung - Zertifizierung an.
Das gesundheitsfördernde Angebot ist fett gedruckt.

Änderungen vorbehalten!

Zusatzstoffe:

1 Farbstoff
9 mit Süßungsmittel
g1 Weizen

2 Konservierungstoff
a Sesam
j Soja

3 Antioxidationsmittel
c Schwefeldioxid/Sulfit
m Milch/Lactose

5 geschwefelt
e Eier
r Sellerie

8 mit Phosphat
f Fisch
s Senf