

KW 36	Montag 02.09.	Dienstag 03.09.	Mittwoch 04.09.	Donnerstag 05.09.	Freitag 06.09.	Samstag 07.09.	Sonntag 08.09.
<b>MITTAG</b>							
Suppe	Pfifferlingrahmsuppe <sub>agi</sub>	Eierflockensuppe <sub>ci</sub>	Lauchbrühe mit Schinkenstreifen <sub>2,3,8i</sub>	Blumenkohlsuppe <sub>agi</sub>	Gemüsebrühe mit Pfannkuchenstreifen <sub>acgi</sub>	Leichte Gartencremesuppe mit Kresse <sub>agi</sub>	Reissuppe <sub>i</sub>
Menü I	gebratenes Seelachsfilet <sub>ai</sub> auf Tomaten - ZucchiniGemüse <sub>ig</sub> mit Reis	Bayrisches Speckknödelgröstl <sub>2,3,5lacg</sub> mit Leberkäse <sub>2,3,8</sub> und Ei	Schweineschnitzel natur mit Rahmsoße <sub>agi</sub> , Fingermöhren <sub>gi</sub> und Kartoffelgratin <sub>acgi</sub>	Schweinerahmgulasch <sub>ag</sub> mit Brokkoligemüse <sub>gi</sub> und Nudeln <sub>ac</sub>	Nudeln <sub>ac</sub> "Carbonara" <sub>2,3,8agi</sub> mit geriebenem Käse <sub>g</sub>	Käsespätzle <sub>acg</sub> mit Rahmsoße <sub>ag</sub> und Röstzwiebeln <sub>a</sub>	Schweinebraten mit Pfifferlingrahmsoße <sub>agi</sub> , Romanescogemüse <sub>gi</sub> und Kartoffelrösti
Menü II	Bayrische Schlachtschüssel mit Bauch, Blut - und Leberwurst <sub>2,3,4,8aj</sub> auf Sauerkraut mit Salzkartoffeln	Bunte Nudelpfanne mit Gemüse <sub>acehfig</sub>	Rohrnudeln <sub>ag</sub> mit Zwetschgenfüllung und Vanillesoße <sub>1g</sub>	Tofu - Gemüsepfanne <sub>fi</sub> mit Naturreis	Fischnuggets <sub>aj</sub> mit Remouladensoße <sub>1,acg</sub> und Kartoffelsalat <sub>2,ij</sub>	Gemüse Eintopf <sub>ai</sub> mit Rindfleisch und Bauernbrot <sub>a</sub>	Gebackene Champignons <sub>1ac</sub> mit Frischkäsedip <sub>1,9acgi</sub> , Blattsalat und Baguette <sub>a</sub>
Salat	Gemischter Salat	Gemischter Salat	Gemischter Salat	Gemischter Salat	Gemischter Salat	Gemischter Salat	Gemischter Salat
Dessert	Obst <sub>7</sub>	Nougatjoghurt <sub>gh</sub>	Obst <sub>7</sub>	Eis	Früchtekompott <sub>1,3</sub>	Erdbeerpudding <sub>1,g</sub> im Becher	Ananasjoghurt <sub>g</sub>
Breikost	gebratenes Seelachsfilet <sub>ai</sub> auf Tomaten - Zuchinigemüse <sub>ig</sub> mit Polenta <sub>g</sub>	Gebratene Hähnchenbrust <sub>ag</sub> auf Rahmkohlrabi <sub>gi</sub> mit Kartoffelbrei <sub>3,5,gl</sub>	Rohrnudeln <sub>ag</sub> mit Zwetschgenfüllung und Vanillesoße <sub>1g</sub>	Schweinerahmgulasch <sub>ag</sub> mit Brokkoligemüse <sub>gi</sub> und Nudeln <sub>acg</sub>	Fischfilet <sub>ai</sub> gd mit Mischgemüse <sub>gi</sub> und Kartoffelbrei <sub>3,5gl</sub>	Käsespätzle <sub>acg</sub> mit Rahmsoße <sub>ag</sub>	Schweinebraten mit Pfifferlingrahmsoße <sub>agi</sub> , Romanescogemüse <sub>gi</sub> und Kartoffelbrei <sub>3,5,gl</sub>
	Apfelmus <sub>3</sub>	Nougatjoghurt <sub>gh</sub>	Mango - Maracuja Mousse <sub>g</sub>	Eis	Früchtekompott <sub>1,3</sub>	Erdbeerpudding <sub>1,g</sub> im Becher	Ananasjoghurt <sub>g</sub>
<b>ABEND</b>							
Menü I	Mettwurst fein, Limburger, Paprika, Brot und Butter	Weißwurst <sub>g</sub> mit Senf und Brezenstange <sub>a</sub>	Schinkenwurst mit Emmentaler, gekochtes Ei, Tomate, Weißbrot und Butter	Rührei mit Schinken <sub>2,3,4,8cg</sub> , Kartoffeln und Spinat <sub>g</sub>	Selchhals, Schmelzkäse, Salatgurke, Brot und Butter	Putenschinken und Eiersalat, dazu Tomate, Semmel und Butter	Wurstsalat und Edamer, dazu Brot und Butter
Breikost	Rosenkohlsuppe <sub>ig</sub>	Steckrübensuppe <sub>ig</sub>	Sellerie - Pastinakencremesuppe <sub>ig</sub>	Paprikarahmsuppe <sub>ig</sub>	Champignoncremesuppe <sub>aig</sub>	Kürbiscremesuppe <sub>ig</sub>	Selleriecremesuppe <sub>ig</sub>
	Bayrisch Creme <sub>g</sub>	Mandelpudding <sub>g</sub>	Früchtequark <sub>g</sub>	Kokosquark <sub>g</sub>	Grießpudding <sub>g</sub>	Vanillemousse <sub>g</sub>	Pudding <sub>1g</sub>

a = glutenhaltig, b = Krebs, c = Ei, d = Fisch, e = Erdnuss, f = Soja,

g = Milch, h = Schalenfrüchte, i = Sellerie, j = Senf, k = Sesam,

l = Schwefeldioxid und Sulfite, m = Lupinen, n = Weichtiere

Spuren können jederzeit enthalten sein

\* = mit Alkohol, 1 = mit Farbstoff, 2 = mit Konservierungsstoff, 3 = mit Antioxidationsmittel,

4 = mit Geschmacksverstärker, 5 = geschwefelt, 7 = gewachst, 8 = mit Phosphat, 9 = mit Süßungsmittel

Zwischenmahlzeiten für Diabetiker werden nach Anforderung bereitgestellt

Änderungen vorbehalten

Speiseplan vom 09.09. - 15.09.2019



KW 37	Montag 09.09.	Dienstag 10.09.	Mittwoch 11.09.	Donnerstag 12.09.	Freitag 13.09.	Samstag 14.09.	Sonntag 15.09.
<b>MITTAG</b>							
Suppe	Rinderbrühe mit Kräuterklößchen <sub>3acgi</sub>	Kohlrabisuppe <sub>agi</sub>	Kalbsbrätneckersuppe <sub>acgi</sub>	Lauchcremesuppe <sub>agi</sub>	Gemüsebrühe mit Grieß <sub>ai</sub>	Zucchinicremesuppe <sub>agi</sub>	Gemüsebouillon mit Backerbsen <sub>acgi</sub>
Menü I	Schweinenackensteak auf geschmolzenen Tomaten <sub>gi</sub> mit Wellenbandnudeln <sub>ac</sub>	Hähnchen Cordon Bleu <sub>2acg</sub> mit Zitronenecke und hausgemachtem Kartoffelsalat <sub>j</sub>	Rinderbraten <sub>agi</sub> mit Semmelknödel <sub>2ac</sub> und Blaukraut <sub>9</sub>	Currywurst <sub>2,3,4,8j</sub> mit Soße <sub>ij</sub> und Kartoffelecken	Gebratene Forelle <sub>ai</sub> mit Dillsaße <sub>gai</sub> , Zitrone und Dampfkartoffeln	Gemüse - Kartoffelcurry <sub>gh</sub> mit Basmatireis	Kalbsbraten in feiner Rahmsaße <sub>agi</sub> mit Mischgemüse <sub>ig</sub> und Spätzle <sub>ac</sub>
Menü II	Kartoffel-Spinatauflauf <sub>acg</sub> mit Kräuterdip <sub>g</sub>	Nudeln mit Minifleischpflanzerl <sub>ac</sub> (Schwein und Rind) und Paprikasaße <sub>agi</sub>	Nudeln <sub>ac</sub> mit Gorgonzolasaße <sub>agch</sub>	Apfelstrudel <sub>acgh</sub> mit Vanillesaße <sub>1g</sub>	Reiberdatschi <sub>ac</sub> mit Apfelmus <sub>3</sub>	Putenbruststeak mit Bratensaße <sub>ag</sub> und Bratkartoffeln <sub>a</sub>	Vegetarische Kohlroulade <sub>acf</sub> mit Zwiebelsaße <sub>agi</sub> und Kartoffelbrei <sub>3,5gl</sub>
Salat	Gemischter Salat	Gemischter Salat	Gemischter Salat	Gemischter Salat	Gemischter Salat	Gemischter Salat	Gemischter Salat
Dessert	Obst <sub>7</sub>	Eis	Obst <sub>7</sub>	Schokoladenpudding <sub>g</sub>	Obst <sub>7</sub>	Wackelpudding <sub>1</sub>	Fruchtjoghurt im Becher <sub>g</sub>
Breikost	Schweinenackensteak auf geschmolzenen Tomaten <sub>gi</sub> mit Wellenbandnudeln <sub>acg</sub>	Hähnchenschnitzel <sub>g</sub> mit Mischgemüse <sub>gi</sub> und Kartoffelsalat <sub>2jg</sub>	Nudeln <sub>ac</sub> mit Sommergemüse <sub>gi</sub> und Gorgonzolasaße <sub>agch</sub>	Apfelstrudel <sub>acgh</sub> mit Fruchtsaße <sub>1g</sub>	Fischfilet mit Dillsaße <sub>dgr</sub> , Wirsinggemüse <sub>g</sub> und Polenta <sub>g</sub>	Putenbruststeak mit Bratensaße <sub>ag</sub> , Karottengemüse <sub>gi</sub> und Kartoffelbrei <sub>3,5gl</sub>	Kalbsbraten in feiner Rahmsaße <sub>agi</sub> mit Mischgemüse <sub>ig</sub> und Spätzle <sub>acg</sub>
	Fruchtpüree <sub>3</sub>	Eis	Saftpudding	Schokoladenpudding <sub>g</sub>	Obstsalat	Wackelpudding <sub>1</sub>	Fruchtjoghurt <sub>g</sub>
<b>ABEND</b>							
Menü I	gekochter Schinken, Maasdamer, Radieserl, Brot und Butter	Kartoffeltaschen mit Tomate - Mozzarella <sub>g</sub> auf Rahmgemüse <sub>gi</sub>	Geflügelleberwurst und Weichkäsetorte, dazu Senfgurke, Weißbrot und Butter	Kassler <sub>2,3</sub> mit Sahnemeerrettich <sub>3,5gl</sub> und Kartoffelsalat <sub>2j</sub>	Bunter Nudelsalat, Gouda, Salatgurke, Brot und Butter	Kalbfleischwurst und Höhlenkäse, Essiggurke, Brot und Butter	Putengelbwurst mit Tomate und Obatzda, dazu Semmel und Butter
Breikost	Gemüsecremesuppe <sub>ig</sub>	Zucchinicremesuppe <sub>ig</sub>	Kartoffelgemüse Eintopf <sub>ig</sub>	Grießsuppe <sub>ai</sub>	Karottencremesuppe <sub>ig</sub>	Cremsuppe mit Wurzelgemüse <sub>ig</sub>	Romanescocremesuppe <sub>ig</sub>
	Schokoladenmousse <sub>g</sub>	Grießbrei <sub>g</sub> mit Kompott <sub>1,3</sub>	Karamelpudding <sub>g</sub>	Bananenquark <sub>g</sub>	Panna Cotta <sub>g</sub> mit Fruchtsaße	Zitronenpudding <sub>g</sub>	Aprikosenquark <sub>g</sub>

a = glutenhaltig, b = Krebs, c = Ei, d = Fisch, e = Erdnuss, f = Soja,  
g = Milch, h = Schalenfrüchte, i = Sellerie, j = Senf, k = Sesam,  
l = Schwefeldioxid und Sulfit, m = Lupinen, n = Weichtiere  
Spuren können jederzeit enthalten sein

\* = mit Alkohol, 1 = mit Farbstoff, 2 = mit Konservierungsstoff, 3 = mit Antioxidationsmittel,  
4 = mit Geschmacksverstärker, 5 = geschwefelt, 7 = gewachst, 8 = mit Phosphat, 9 = mit Süßungsmittel  
Zwischenmahlzeiten für Diabetiker werden nach Anforderung bereitgestellt  
Änderungen vorbehalten

Speiseplan vom 16.09. - 22.09.2019



KW 38	Montag 16.09.	Dienstag 17.09.	Mittwoch 18.09.	Donnerstag 19.09.	Freitag 20.09.	Samstag 21.09.	Sonntag 22.09.
<b>MITTAG</b>							
Suppe	Paprikarahmsuppe <sub>agi</sub>	Hühnerbrühe mit Grießnockerl <sub>acgi</sub>	Leberspätzlesuppe <sub>aci</sub>	Rinderbrühe mit Pfannkuchenstreifen <sub>acgi</sub>	Karottencremesuppe <sub>agi</sub>	Geflügelbrühe mit Fadennudeln <sub>aci</sub>	Graupen-Gemüsesuppe mit Sauerrahm <sub>agi</sub>
Menü I	Rindergulasch <sub>agi</sub> "Ungarische Art" mit Kaisergemüse <sub>gi</sub> und Nudeln <sub>ac</sub>	Geschmorte Rinderroulade <sub>2,3,aj</sub> mit Gurken, Speck und Spätzle <sub>ac</sub>	Hähnchenspieß mit fruchtiger Currysoße <sub>9agi</sub> und Reis	Paniertes Schweineschnitzel <sub>ac</sub> mit Zitrone und Bratkartoffeln	Fischpflanzlerl <sub>ac</sub> mit Senfsoße <sub>agij</sub> , Mischgemüse <sub>gi</sub> und Kartoffelbrei <sub>3,5gl</sub>	Nudeln <sub>ac</sub> mit Pilz-Kräuterrahmsoße <sub>agi</sub>	Putenrollbraten mit Bratensoße <sub>agi</sub> , Rahmkohlrabi <sub>gi</sub> und Kartoffelknödel <sub>2,3,5i</sub>
Menü II	gebratene Kartoffelschwanzerl <sub>a</sub> (Kartoffelnudeln) mit Sauerkraut	Tomatenauflauf <sub>acgi</sub> mit Dip <sub>1,9acgj</sub>	Blumenkohl-Käsebratling <sub>acgi</sub> mit Leipziger Allerlei <sub>gi</sub> und Butterkartoffeln <sub>g</sub>	Spätzlepfanne mit Erbsen, Rucola und geschmolzenem Emmentaler <sub>acgi</sub>	Quarkstrudel <sub>acg</sub> mit Fruchtsoße <sub>1g</sub>	Königsberger Klopse <sub>c</sub> mit Kapern - Sahnesoße <sub>ijg</sub> und Salzkartoffeln	Stampfkartoffeln <sub>g</sub> mit buntem Marktgemüse <sub>ig</sub>
Salat	Gemischter Salat	Gemischter Salat	Gemischter Salat	Gemischter Salat	Gemischter Salat	Gemischter Salat	Gemischter Salat
Dessert	Obst <sub>7</sub>	Cheesecake Dessert <sub>g</sub>	Obst <sub>7</sub>	Eis	Obst <sub>7</sub>	Tenderkuchen	Grießpudding <sub>ga</sub>
Breikost	warmer Leberkäse <sub>2,3,8g</sub> mit Karottengemüse <sub>gi</sub> und Kartoffelsalat <sub>jg</sub>	Fischfilet mit Senfsoße <sub>gai</sub> , Spinat <sub>g</sub> und Kartoffelbrei <sub>3,5gl</sub>	Hähnchen mit fruchtiger Currysoße <sub>9agi</sub> , Mischgemüse <sub>gi</sub> und Polenta <sub>g</sub>	Schweineschnitzel <sub>acg</sub> natur mit Paprikasoße <sub>ag</sub> und Spätzle <sub>acg</sub>	Quarkstrudel <sub>acg</sub> mit Fruchtsoße <sub>1g</sub>	Königsberger Klopse <sub>c</sub> mit Kapern - Sahnesoße <sub>ijg</sub> und Kartoffelbrei <sub>3,5gl</sub>	Putenrollbraten mit Bratensoße <sub>agi</sub> , Rahmkohlrabi <sub>gi</sub> und Kartoffelknödel <sub>2,3,5i</sub>
	Apfelmus <sub>3</sub>	Cheesecake Dessert <sub>g</sub>	Früchtekompott <sub>3</sub>	Eis	Joghurtdessert <sub>g</sub>	Bananenbrei <sub>g</sub>	Grießpudding <sub>ga</sub>
<b>ABEND</b>							
Menü I	Putenpaprikawurst und Leerdamer, dazu Gurke, Semmel und Butter	Milchreis <sub>ag</sub> mit Kirschsoße <sub>19</sub>	geräuchertes Makrelenfilet, Ziegenfrischkäserolle, Brot und Butter	Kartoffelsuppe <sub>agi</sub> mit Brot <sub>a</sub>	Fleischsalat und Emmentaler, dazu Brot und Butter	Tiroler Jagdwurst, Butterkäse, Tomate, Brezenstange und Butter	Teewurst, Tilsiter, Senfgurke, Brot und Butter
Breikost	Selleriecremesuppe <sub>gi</sub>	Linseneintopf <sub>1,2,4agi</sub>	Steckrüben - Möhreeneintopf <sub>ig</sub>	Kartoffelcremesuppe <sub>ig</sub>	Kürbissuppe <sub>ig</sub>	Waldpilzsuppe <sub>ai</sub>	Rosenkohlcremesuppe <sub>ig</sub>
	Himbeerquark <sub>g</sub>	Milchreis <sub>ag</sub> mit Kirschsoße <sub>19</sub>	Quarkspeise <sub>g</sub>	Tiramisu <sub>2gf</sub>	Mandelpudding <sub>1g</sub>	Vanillepudding <sub>1g</sub>	Mangoquark <sub>g</sub>

a = glutenhaltig, b = Krebs, c = Ei, d = Fisch, e = Erdnuss, f = Soja, g = Milch, h = Schalenfrüchte, i = Sellerie, j = Senf, k = Sesam, l = Schwefeldioxid und Sulfit, m = Lupinen, n = Weichtiere  
Spuren können jederzeit enthalten sein

\* = mit Alkohol, 1 = mit Farbstoff, 2 = mit Konservierungsstoff, 3 = mit Antioxidationsmittel, 4 = mit Geschmacksverstärker, 5 = geschwefelt, 7 = gewachst, 8 = mit Phosphat, 9 = mit Süßungsmittel  
Zwischenmahlzeiten für Diabetiker werden nach Anforderung bereitgestellt  
Änderungen vorbehalten

Speiseplan vom 23.09. - 29.09.2019



KW 39	Montag 23.09.	Dienstag 24.09.	Mittwoch 25.09.	Donnerstag 26.09.	Freitag 27.09.	Samstag 28.09.	Sonntag 29.09.
<b>MITTAG</b>							
Suppe	Leichte Gartencremesuppe mit Kresse <sub>agi</sub>	Zwiebelsuppe <sub>i</sub>	Bayrische Brotsuppe <sub>agi</sub>	Selleriecremesuppe <sub>agi</sub>	Kräuterrahmsuppe <sub>agi</sub>	Gurkencremesuppe <sub>agi</sub>	Grießnockerlsuppe <sub>acgi</sub>
Menü I	Bayrisches Biergulasch* <sub>acgi</sub> mit Kroketten <sub>a</sub>	Hähnchenroulade <sub>gi</sub> mit Rahmsoße <sub>agi</sub> , Kaisergemüse <sub>gi</sub> und Bandnudeln <sub>ac</sub>	Putenbrust-geschnetzeltes <sub>agi</sub> mit mariniertem Gemüse <sub>gi</sub> und Reis	Hackfleischauflauf <sub>acg</sub> (vom Rind) mit Kartoffeln und Speck <sub>2,3</sub>	gebratenes Seelachsfilet <sub>ai</sub> mit Dillsoße <sub>agi</sub> , Brokkoli <sub>gi</sub> und Reis	Herzhafter Gemüseeintopf <sub>ai</sub> mit Wiener <sub>2,3,4,8</sub> und Brot <sub>a</sub>	Schweinefiletopf mit Pilzrahmsoße <sub>agi</sub> , Balkangemüse <sub>g</sub> und Kartoffelrösti
Menü II	Nudelaufwurf "Italienische Art" <sub>acgi</sub> mit Tomatensoße <sub>gi</sub>	Kartoffelnocken <sub>cg</sub> mit Kürbis und Sauerrahm <sub>g</sub>	Kartoffeltaschen mit Frischkäse - Kräuterfüllung <sub>g</sub> auf mediterranem Gemüse <sub>ig</sub>	Quark - Grießauflauf <sub>acg</sub> mit Fruchtsoße <sub>1g</sub>	Pfannkuchen <sub>acg</sub> mit Marmelade	Wurzelfleisch vom Rindertafelspitz <sub>i</sub> mit buntem Gemüse <sub>gi</sub> und Salzkartoffeln	Pikante Nudeln <sub>ac</sub> mit Mais und geriebenem Hartkäse <sub>g</sub>
Salat	Gemischter Salat	Gemischter Salat	Gemischter Salat	Gemischter Salat	Gemischter Salat	Gemischter Salat	Gemischter Salat
Dessert	Obst <sub>7</sub>	Vanillejoghurt mit Heidelbeeren <sub>1,g</sub>	Obst <sub>7</sub>	Erdbeerpudding <sub>g1</sub>	Obst <sub>7</sub>	Eis	Schokopudding <sub>g</sub> im Becher
Breikost	Bayrisches Biergulasch* <sub>acgi</sub> mit Gemüse <sub>gi</sub> Kartoffelbrei <sub>3,5gl</sub>	Hähnchenfleisch <sub>agi</sub> mit Soße <sub>agi</sub> , Kaisergemüse <sub>gi</sub> und Nudeln <sub>acg</sub>	Putenbrust-geschnetzeltes <sub>agi</sub> mit mariniertem Gemüse <sub>gi</sub> und Kartoffelbrei <sub>3,5gl</sub>	Quark - Grießauflauf <sub>acg</sub> mit Fruchtsoße <sub>1g</sub>	Fischfilet mit Dillsoße <sub>dag</sub> , Brokkoli <sub>g</sub> und Maispolenta <sub>g</sub>	Wurzelfleisch vom Rindertafelspitz <sub>ag</sub> mit buntem Gemüse <sub>ig</sub> und Kartoffelbrei <sub>3,5gl</sub>	Schweinefiletopf mit Pilzrahmsoße <sub>agi</sub> , Balkangemüse <sub>ig</sub> und Nudeln <sub>acg</sub>
	Fruchtpüree <sub>3</sub>	Vanillejoghurt mit Heidelbeeren <sub>1,g</sub>	Früchtekompott <sub>3</sub>	Erdbeerpudding <sub>g1</sub>	Joghurtdessert <sub>g</sub>	Eis	Schokopudding <sub>g</sub> im Becher
<b>ABEND</b>							
Menü I	Bratensülze und Bergkäse, Brot und Butter	Wollwürste mit Rahmsoße <sub>agi</sub> und Kartoffelbrei <sub>3,5gl</sub>	Brathering und Räucherkäse, dazu Brot und Butter	Schinkennudeln <sub>2,3,4,8ac</sub> mit Tomatensoße <sub>gi</sub>	Geflügelpaprikawurst, dazu ein gekochtes Ei, Essiggurke, Semmel und Butter	Edamer, Putenbierschinken, frische Paprika, Brot und Butter	Kaltes Fleischpflanzerl, dazu Senf, Selleriesalat Brot und Butter
Breikost	Wirsingcremesuppe <sub>ig</sub>	Kartoffel - Möhreintopf <sub>ig</sub>	Gemüsecremesuppe <sub>ig</sub>	Pichelsteinereintopf <sub>ig</sub>	Kerbeldcremesuppe <sub>ig</sub>	Karottencremesuppe <sub>ig</sub>	Blumenkohlcremesuppe <sub>ig</sub>
	Nektarinenpudding <sub>1g</sub>	Panna Cotta <sub>g</sub> mit Fruchtsoße	Karamelpudding <sub>1g</sub>	Kirschquark <sub>g</sub>	Vanillebrei <sub>g</sub>	Quarkspeise <sub>g</sub>	Kokospudding <sub>1g</sub>

a = glutenhaltig, b = Krebs, c = Ei, d = Fisch, e = Erdnuss, f = Soja, g = Milch, h = Schalenfrüchte, i = Sellerie, j = Senf, k = Sesam, l = Schwefeldioxid und Sulfit, m = Lupinen, n = Weichtiere  
Spuren können jederzeit enthalten sein

\* = mit Alkohol, 1 = mit Farbstoff, 2 = mit Konservierungsstoff, 3 = mit Antioxidationsmittel, 4 = mit Geschmacksverstärker, 5 = geschwefelt, 7 = gewachst, 8 = mit Phosphat, 9 = mit Süßungsmittel  
Zwischenmahlzeiten für Diabetiker werden nach Anforderung bereitgestellt  
Änderungen vorbehalten

Speiseplan vom 30.09. - 06.10.2019



KW 40	Montag 30.09.	Dienstag 01.10.	Mittwoch 02.10.	Donnerstag 03.10.	Freitag 04.10.	Samstag 05.10.	Sonntag 06.10.
<b>MITTAG</b>							
Suppe	Spinatrahmsuppe <sub>gia</sub> mit Croutons <sub>a</sub>	Gemüsebrühe mit Reis <sub>i</sub>	Kürbissuppe <sub>agi</sub>	Leberspätzlesuppe <sub>aci</sub>	Steinpilzcremesuppe mit frischen Kräutern <sub>agi</sub>	Brokkolicremesuppe mit Tomatenwürfeln <sub>agi</sub>	Eierflockensuppe <sub>ci</sub>
Menü I	Hähnchenkeule mit Bratensoße <sub>ag</sub> und hausgemachtem Kartoffelsalat <sub>j</sub>	Schweinehalssteak mit grüner Pfeffersoße <sub>agi</sub> und Spätzle <sub>acg</sub>	Nudeln <sub>ac</sub> mit Hackfleischsoße <sub>agi</sub> (Rind u. Schwein) und geriebenem Käse <sub>g</sub>	Pikantes Wurstgulasch <sub>2,3,4,8agi</sub> mit Kartoffeln, Mais, Bohnen und Weißbrot <sub>a</sub>	Gebratenes Fischfilet <sub>ai</sub> mit Krustentiersoße <sub>abdgn</sub> und Salzkartoffeln	Gebackener Hirtenkäse <sub>ag</sub> mit Krautsalat <sub>3g</sub> und Weißbrot <sub>a</sub>	Rinderschmorbraten <sub>agi</sub> mit Rahmwirsing <sub>gi</sub> und Kartoffelknödel <sub>2,3,5i</sub>
Menü II	Pfannkuchen <sub>acg</sub> gefüllt mit Quark und Rosinen, dazu Fruchtsoße <sub>1g</sub>	Germknödel <sub>5acgl</sub> mit Vanillesoße <sub>g1</sub> und Mohnzucker	Rührei <sub>c</sub> mit Spinat <sub>g</sub> und Salzkartoffeln	Gemüseragout <sub>2ig</sub> mit Reis	Schupfnudel - Gemüsepfanne <sub>acgi</sub>	Gebratene Hähnchenbrust auf Meerrettich-Wurzelgemüse <sub>gi</sub> mit Kartoffelgratin <sub>acg</sub>	Kartoffelnocken <sub>cg</sub> mit Spitzkohl <sub>ig</sub>
Salat	Gemischter Salat	Gemischter Salat	Gemischter Salat	Gemischter Salat	Gemischter Salat	Gemischter Salat	Gemischter Salat
Dessert	Obst <sub>7</sub>	Birnenquark <sub>g</sub> mit Schokosoße <sub>g</sub>	Früchtekompott <sub>31</sub>	Kirschjoghurt <sub>g</sub>	Obst <sub>7</sub>	Quarkspeise <sub>g</sub>	Sahnepudding <sub>g1</sub>
Breikost	Pfannkuchen <sub>acg</sub> gefüllt mit Quark und Rosinen dazu Fruchtsoße <sub>1g</sub>	Schweinehalssteak <sub>g</sub> mit Pfeffersoße <sub>ag</sub> , Tomatengemüse <sub>gi</sub> und Spätzle <sub>acg</sub>	Nudeln <sub>acg</sub> mit Hackfleischsoße <sub>agi</sub> (Rind u. Schwein) und Brokkoligemüse <sub>gi</sub>	Pikantes Wurstgulasch <sub>2,3,4,8agi</sub> mit Kartoffelbrei <sub>3,5gl</sub>	Fischfilet <sub>ag</sub> mit Soße <sub>abdgn</sub> , Spinat <sub>ag</sub> und Polenta <sub>g</sub>	Gebratene Hähnchenbrust <sub>g</sub> auf Meerrettich-Wurzelgemüse <sub>ig</sub> mit Kartoffelbrei <sub>3,5gl</sub>	Rinderschmorbraten <sub>agi</sub> mit Rahmwirsing <sub>gi</sub> und Kartoffelknödel <sub>2,3,5gl</sub>
	Wackelpudding <sub>1</sub>	Birnenquark <sub>g</sub> mit Schokosoße <sub>g</sub>	Früchtekompott <sub>31</sub>	Kirschjoghurt <sub>g</sub>	Saftpudding <sub>g</sub>	Quarkspeise <sub>g</sub>	Sahnepudding <sub>g1</sub>
<b>ABEND</b>							
Menü I	Leberwurst fein, dazu Bergkäse, Essiggurke, Laugenstange und Butter	Gemüsecremesuppe <sub>agi</sub> mit Brot <sub>a</sub>	Lachsschinken, Gouda und Rettichsalat dazu Brot und Butter	Weißwurst <sub>g</sub> mit Senf und Brezenstange <sub>a</sub>	mediterraner Geflügelsalat, Edamer, Semmel und Butter	Kalbfleischwurst, Tilsiter, dazu Tomate, Brot und Butter	Rollmops und Maasdamer, dazu Brezensemmel und Butter
Breikost	Spinatcremesuppe <sub>ig</sub>	Gemüsecremesuppe <sub>ig</sub>	Rosenkohlsuppe <sub>ig</sub>	Schinkencremesuppe <sub>ig</sub>	Champignoncreme - suppe <sub>aig</sub>	Brokkolicremesuppe <sub>ig</sub>	Selleriecremesuppe <sub>ig</sub>
	Bayrisch Creme <sub>g</sub>	Vanillemousse <sub>g</sub>	Nußquark <sub>g</sub>	Schokoladenpudding <sub>g</sub>	Früchtequark <sub>g</sub>	Mokkapudding <sub>g</sub>	Pfirsich - Maracuja Brei <sub>g</sub>

a = glutenhaltig, b = Krebs, c = Ei, d = Fisch, e = Erdnuss, f = Soja, g = Milch, h = Schalenfrüchte, i = Sellerie, j = Senf, k = Sesam, l = Schwefeldioxid und Sulfite, m = Lupinen, n = Weichtiere  
Spuren können jederzeit enthalten sein

\* = mit Alkohol, 1 = mit Farbstoff, 2 = mit Konservierungsstoff, 3 = mit Antioxidationsmittel, 4 = mit Geschmacksverstärker, 5 = geschwefelt, 7 = gewachst, 8 = mit Phosphat, 9 = mit Süßungsmittel  
Zwischenmahlzeiten für Diabetiker werden nach Anforderung bereitgestellt  
Änderungen vorbehalten