

Speiseplan vom 16.09. - 22.09.2019

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Vollkost	Schnitzel in leckerer Champignon-Rahm-Sauce mit Paprikakartoffeln dazu Leipziger Allerlei 	Hähnchenkeule in pikanter Sauce mit Kohlrabigemüse dazu Salzkartoffeln 	Bratwurst mit Thymiansauce buntem Gemüse und Petersilienkartoffeln 	Original Hähnchen-Döner-Teller mit Reis, Sauce und Krautsalat 	Kartoffelröstis mit Karotten, Brokkoli, Mais und Champignons in Mascarponesauce 	Herzhafter Wirsing-Kohl-Eintopf mit Kartoffelstücken und Rindfleisch 	Buntes Hühnerfrikassee mit jungen Erbsen, Möhren, Spargel und Champignons dazu Reis 
	A1,G,I,5,9	A1,G,I,5,9	A1,G,I,5,9	A1,C,J,2,3,5	A1,G,I,2,5,9	A1,I,5	A1,G,I,2,9
Vegetarische oder leichte Gerichte	Frikadelle vom Rind in dunkler Kräutersauce mit Mischgemüse und Kartoffelpüree 	Linteneintopf mit Geflügelbratwurst 	Kaiserfleisch (Kasselerücken) auf Ananaskraut und Kartoffelpüree 	Südländische Gemüse-Nudelpfanne mit Tomaten, Paprika und Auberginen 	Gebackenes Seelachsfilet mit Kräutersauce und Dampfkartoffeln dazu Gurkensalat 	Mais-Lauchtaler in Paprikagemüsesauce dazu Reis 	Schweinefilet in Rahmsauce mit Fingermöhren und Salzkartoffeln 
	A1,C,G,I,5,9	A1,I,2,4,5	A1,G,I,5,9	A1,I	A1,C,D,G,I,J,2,3,5,9	A1,C,G,I,5,9	A1,G,I,9
Rheuma Linie	Italienische Gemüsepastas mit Vollkornnudeln 	Gebratenes Gemüse in süß - saurer Sauce und Reis 	Gemüseragout mit Erbsenpüree 	Gedünstetes Fischfilet in Dillsauce mit Brokkoli dazu Kartoffeln 	Makkaroni mit Tomaten-Basilikumsauce dazu Möhrensalat 	Geflügelfilets in pikanter Sauce mit zartem Brokkoligemüse und Salzkartoffeln 	Kichererbsencurry mit Kokosmilch und Bulgur 
	A1,I,3,5	A1,C,G,I,5,9	A1,G,I,5,9	A1,D,G,I,5,9	A1,I	A1,I,3	A1,G,I,9
Dessert	Frisches Obst	Schokopudding G	Fruchtquarkspeise G	Himbeerjoghurt G	Frisches Obst	Vanillepudding G	Grießpudding A,G

enthält: 1= Geschmacksverstärker; 2= Antioxidationsmittel; 3= Süßstoff; 4= Konservierungsstoff; 5= Farbstoff; 6= geschwärzt; 7= Alkohol; 8= Formfleisch; 9= mit Milchprodukt zubereitet; [A]= Glutenhaltiges Getreide (A1= Weizen, A2= Roggen, A3= Gerste, A4= Hafer, A5= Dinkel, A6= Kamut oder A7= Hybridstämme davon); [B]= Krebstiere / Krebstiererzeugnisse; [C]= Eier / Eiererzeugnisse; [D]= Fisch / Fischerzeugnisse; [E]= Erdnüsse / Erdnusserzeugnisse; [F]= Soja / Sojaerzeugnisse; [G]= Milch / Milcherzeugnisse einschl. Lactose; [H]= Schalenfrüchte (H1= Mandel, H2= Haselnuss, H3= Walnuss, H4= Cashew, H5= Pecannuss, H6= Paranuss, H7= Pistazie, H8= Macadamianuss und H9= Queenslandnuss); [I]= Sellerie / Sellerieerzeugnisse; [J]= Senf / Senferzeugnisse; [K]= Sesam / Sesamerzeugnisse; [L]= Schwefeldioxid und Sulfite; [M]= Lupinen / Lupinerzeugnisse; [N]= Weichtiere / Weichtiererzeugnisse; R=Rind, S=Schwein, F=Fisch, G= Geflügel, W= Wild, V= Vegetarisch, L= Lamm. Alle Menüs sind mit jodiertem Salz zubereitet! Alle Menüs mit glutenhaltiges Getreide werden ausschließlich mit Weizen zubereitet, ausnahmen werden gesondert gekennzeichnet! BE-Wert ergibt sich aus dem Gesamtgewicht einer Erwachsenen Portion.

An Stelle eines Hauptgerichtes können Sie sich auch gerne einen gemischten Salatteller bestellen