
























Speiseplan vom 25.11. bis 01.12.2019

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Vollkost	Vollkorn-Spaghetti "Carbonara" Schinkenstreifen in leckerer Käse-Sahne-Sauce dazu Zucchini Salat 	Frische Wirsing-Rinderhack-Pfanne dazu Salzkartoffeln 	Deftiger Erbseneintopf mit Wurstwürfel 	Zart gekochtes Rindfleisch in Meerrettichsauce Erbsen und Kartoffeln 	Backfischfilet auf delikater Senfsauce dazu Kräuterkartoffeln und Mischsalat 	Eintopf mit grünen Bohnen mit zartem Schweinefleisch 	Zarter Schweinebraten in milder Kümmel-Senf-Sauce mit Möhrengemüse und Salzkartoffeln 
	A1,G,I,2,4,5,9	A1,G,I,5,9	A1,G,I,J,2,5,9	A1,C,G,I,J,9	A1,D,G,I,9	A1,I,5	A1,I,J
Vegetarische oder leichte Kost	Hähnchenhacksteak in Sauce mit zartem Kohlrabi und Salzkartoffeln 	Schweinerückensteak in Rahmsauce dazu Kaisergemüse und Kartoffeln 	Gedünsteter Fisch auf Buttersauce mit Kräuterkartoffeln und Möhrensallat 	Farfalle in leckerer Käse-Spinat-Sauce 	Szegediner Gulasch mit Schwenkkartoffeln 	Italienischer Gemüse Eintopf 	Geflügelroulade in feiner Sauce mit Rotkohl und Spätzle 
	A1,C,G,I,J,5,9	A1,G,I,9	A1,D,G,I,9	A1,I,5	A1,C,G,I,5,9	A1,I,5	A1,C,G,I,2,5,9
Rheuma Linie	Asiatisches Wokgemüse mit feinem Basmatireis 	Eieromelette mit feinem Blattspinat, Röstzwiebeln und Kartoffelpüree 	Klassischer Makkaroniaufbau in fruchtiger Basilikum-Tomaten-Sauce mit Käse überbacken 	Seelachs "naturell" mit Kräutersauce und Brokkoli dazu Kartoffeln 	Mandarinen - Milchreis 	Geflügelgulasch mit Blumenkohlgemüse und Salzkartoffeln 	Linsen-Bolognese mit Nudeln 
	A1,F,I,3,5	A1,C,G,I,5,9	A1,G,I,5,9	A1,G,I,5,9	G,9	A1,F,G,I,9	A1,I
Dessert	Frisches Obst	Erdbeeryoghurt G,2	Apfelmus 3	Vanillepudding G	Pfirsichjoghurt G,1,2,4,5	Frisches Obst	Schokoladenpudding 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 / Eierzeugnisse; [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