

# Speiseplan



Datum	Vollkost	Leichte Vollkost	Vegetarisch
<b>Mittwoch</b> 20.03.19	Puten „Cordon bleu“(1,4,7,11a,17)) mit heller Soße(11a.c,17), Kaisergemüse(17) und Salzkartoffeln Birne Helene(17)	Putenragout(11a.c,17) mit Möhrengemüse(17) und Salzkartoffeln  Birne Helene(17)	Gemüse- Lasagne(11a.c,13,17,19) mit Tomatensoße(11a) und Salat(17,20)  Birne Helene(17)
<b>Donnerstag</b> 21.03.19	Geb. Fleischkäse(1,2,4) mit brauner Soße(11a.c,16,19,20), Bayrisch Kraut(1,2,4) und Kartoffelstampf(17) Grießpudding(11a,17) mit Früchten	Gefüllte Maultaschen (11a,13,17,19) mit Tomatensoße(11a,17) und Salat(17,20)  Grießpudding(11a,17) mit Früchten	Kartoffel- Gemüseauflauf(13,17) mit Kräutersoße(11a.c,17) und Salat(17,20)  Grießpudding(11a,17) mit Früchten
<b>Freitag</b> 22.03.19	Cremesuppe(11a,17,19) Geb. Lachsfilet im Blätterteig(11a,14,17) mit Dillsoße(11a.c,17), Eisbergsalat(17,20) und Salzkartoffeln(16,17) Götterspeise(7) mit Vanillesoße(17)	Cremesuppe(11a,17,19) Ged. Fischauflauf(13,14,17,19) mit heller Soße(11a.c,17), Eisbergsalat(17,20) und Salzkartoffeln Götterspeise(7) mit Vanillesoße(17)	Cremesuppe(11a,17,19) Gebackene Kartoffeltaschen(11a,13,17,19) mit Rahm-Dip(17) und buntem Gemüse(17)  Götterspeise(7) mit Vanillesoße(17)
<b>Samstag</b> 23.03.19	Linsen-Eintopf(19) mit geräuchertem Schweinefleisch(1,2,4) Fruchtjoghurt(17)	Möhreneintopf(19) mit Fleischklößchen(11a,13)  Fruchtjoghurt(17)	Linsensuppe(19) mit Quarkklößchen(11a,13,17) und Kräutern Fruchtjoghurt(17)
<b>Sonntag</b> 24.03.19	Putenrollbraten mit Geflügelsoße(6,11a,17), Pariser Karotten(17), Sc. Hollandaise(13,17,19) und Salzkartoffeln Rotweincreme(6,16,17)	Ged. Putenrollbraten mit Geflügelsoße(6,11a,17), Romanesco(17) und Salzkartoffeln  Rotweincreme(6,16,17)	Gebackener Gouda(11a,17) mit heller Soße(11a.c,17), Pariser Karotten(17), Sc. Hollandaise(13,17,19) und Salzkartoffeln Rotweincreme(6,16,17)
<b>Montag</b> 25.03.19	Gebundene Suppe(11a,17,19) Kartoffelpuffer(11a,13)mit  Apfelmus(2)	Gebundene Suppe(11a,17,19) Nudel- Gemüseauflauf(13,17,19) mit Rahmsoße(11a.c,17) und Salat(17,20) Apfelmus(2)	Gebundene Suppe(11a,17,19) Kartoffelpuffer(11a,13)mit  Apfelmus(2)
<b>Dienstag</b> 26.03.19	Hackbraten(11a,13,20) mit Soße(11a.c,16,19), Erbsen-Möhrengemüse(17) und Salzkartoffeln Fruchtquarkspeise(17)	Ged. Hackbraten(11a,13,20 mit Soße(11a.c,16,19), Kohlrabi(17) und Salzkartoffeln Fruchtquarkspeise(17)	Hirtentasche(11a,13,16,17,19) mit Rahmsoße(11a.c,17), Erbsen-Möhrengemüse (17) und Salzkartoffeln Fruchtquarkspeise(17)

<b>Zusatzstoffe:</b> 1. mit Konservierungsstoffen 2. mit Antioxidationsmitteln 3. mit Geschmacksverstärker 4. mit Phosphate 5. mit Süßungsmittel 6. mit Alkohol 7. mit Farbstoffe	<b>Allergene:</b> 11. <u>Glutenhaltiges Getreide:</u> 11a. Weizen 11b. Roggen 11c. Gerste 11d. Hafer 12. Krebstiere 13. Eier u. Eierzeugnisse 14. Fisch u. Fischerzeugnisse	15. Erdnüsse u. Erdnusserzeugnisse 16. Soja und Sojaerzeugnisse 17. Milch und Milcherzeugnisse/Laktose 18. <u>Schalenfrüchte:</u> 18a. Mandeln 18b. Haselnüsse 18c. Walnüsse 18d. Pistazien	19. Sellerie u. Sellerieerzeugnisse 20. Senf u. Senferzeugnisse 21. Sesamsamen u. Sesamsamenerzeugnisse 22. Lupine u. Lupinenerzeugnisse 23. Weichtiere u. Weichtiererzeugnisse 24. Schwefeldioxid u. Sulfite
---	--	--	--

Hauswirtschaftsleiterin: Fr. Albrecht

Wenn Sie etwas von unseren Speisen nicht vertragen sollten, dann sprechen Sie uns bitte an.

Änderungen vorbehalten!

Tel.: 0511/8389185