

Speiseplan vom 14.01. – 20.01.2019

	Menü 1 Vollkost		Menü 2 Leichte Vollkost		Menü 3 Vegetarische Kost				
	kcal	Zusatzstoffe/ Allergene	kcal	Zusatzstoffe/ Allergene	kcal	Zusatzstoffe/ Allergene			
Montag	Maiscremesuppe mit Apfel und Curry	117	1) 18) 20) 21) 31) 32)	Maiscremesuppe mit Apfel und Curry	117	1) 18) 20) 21) 31) 32)	Maiscremesuppe mit Apfel und Curry	117	1) 18) 20) 21) 31) 32)
	Paniertes Rotbarschfilet an einem Kartoffel-Gurkensalat, und einer Remouladensauce dazu Salate vom Büfett	984	1) 14) 15) 17) 2) 20) 21) 23) 3) 31) 36) 4) 9)	Hühnerfrikassee mit feinem Spargel und Butterreis und Salate vom Büfett	532	1) 17) 18) 2) 3) 32) 9)	Käsetortellini mit einer Gorgonzolasauce und einer Grilltomate	587	14) 18) 2) 31) 32)
	Vanillepudding mit Schokosauce	119	1) 18) 23) 32)	Vanillepudding mit Schokosauce	119	1) 18) 23) 32)	Vanillepudding mit Schokosauce	119	1) 18) 23) 32)
Dienstag	Französische Zwiebelsuppe mit Croutons	74	1) 17) 18) 20) 31) 32)	Französische Zwiebelsuppe mit Croutons	74	1) 17) 18) 20) 31) 32)	Französische Zwiebelsuppe mit Croutons	74	1) 17) 18) 20) 31) 32)
	Feuriger Bohneneintopf mit Lamm und einem Vollkornbaguette	267	17) 18) 2) 3) 31) 32)	Eieromelette auf Blattspinat und Petersilienkartoffel	428	14) 17) 18) 32)	Schupfnudeln mit Sauerkraut und Salaten vom Büfett	464	1) 14) 18) 20) 3) 31) 32) 9)
	Aprikosenkompott	74		Aprikosenkompott	74		Aprikosenkompott	74	
Mittwoch	Bärlauchsuppe mit Parmesan	122	1) 17) 18) 20) 31) 32)	Bärlauchsuppe mit Parmesan	122	1) 17) 18) 20) 31) 32)	Bärlauchsuppe mit Parmesan	122	1) 17) 18) 20) 31) 32)
	Gemüse-Hackbraten an Rahmsauce und Butternudeln	589	17) 18) 2) 3) 31) 32)	Putenstreifen in einer Früchte-Currysauce mit Gemüsereis und Salaten vom Büfett	507	1) 20) 3) 9)	Gemüse-Grießschnitte mit einem Kräuterdip und Salaten vom Büfett	378	1) 14) 18) 20) 3) 31) 32) 9)
	Frisches Obst			Frisches Obst			Frisches Obst		
Donnerstag	Hühnerbrühe mit Reis und Gemüse	32	20)	Hühnerbrühe mit Reis und Gemüse	32	20)			
	Sauerbraten mit Apfelrotkohl und Kartoffelknödel	343	1) 20) 21) 23) 3) 4)	Gemüse-Wurstpfanne „Texas Art“ mit Salaten vom Büfett	626	1) 18) 2) 3) 32) 6) 9)	Mediterraner Gemüseintopf mit frischen Kräutern	149	20)
	Quarkspeise mit Cassis	85	18) 32)	Quarkspeise mit Cassis	85	18) 32)	Quarkspeise mit Cassis	85	18) 32)
Freitag	Erbsencremesuppe mit Majoran	92	1) 20)	Erbsencremesuppe mit Majoran	92	1) 20)	Erbsencremesuppe mit Majoran	92	1) 20)
	Penne all' arrabbiata mit Parmesan und Salate vom Büfett	777	1) 14) 18) 2) 20) 3) 31) 32) 9)	Forelle „Müllerin“ mit zerlassener Butter Dampfkartoffel und Salaten vom Büfett	987	1) 15) 18) 3) 31) 32) 9)	Pikanter Sojagulasch mit Vitalnudeln und Salaten vom Büfett	537	1) 17) 18) 20) 3) 31) 9)
	Früchtecocktail	46	1)	Früchtecocktail	46	1)	Früchtecocktail	46	1)
Samstag	Gemüsebrühe mit Eierflocken	28	14) 20)						
	Hähnchenschnitzel mit Gemüsestreifen und Schwenkkartoffel	467	1) 18) 20) 3) 31) 32) 9)				Vegetarischer Gaisburger Marsch Eintopf aus Spätzle, Gemüse und Veget. Klößchen	444	14) 18) 20) 31)
	Frisches Obst						Frisches Obst		
Sonntag	Kartoffelsuppe mit Lauchstreifen	31	18) 20) 32)				Kartoffelsuppe mit Lauchstreifen	31	18) 20) 32)
	Kalbssahneragout mit Waldpilzen an Bandnudeln und Salate vom Büfett	490	1) 18) 3) 31) 32) 9)				Gnocchi in einer Kräuter-Käse-Sauce und Salaten vom Büfett	696	1) 14) 18) 3) 31) 32) 9)
	Straciatellacreme	125	1) 17) 18) 23) 32)				Straciatellacreme	125	1) 17) 18) 23) 32)



Abendessen

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Bunter Eiersalat <small>Zusatzstoffe/Allergene: 1) 3) 4) 5) 14) 18) 21) 23)</small> SalamiauFSchnitt <small>Zusatzstoffe/Allergene: 2) 3) 21)</small> Kümmelkäse <small>Zusatzstoffe/Allergene: 18) 14) 2)</small> Wurst- und Käseauswahl Rohkost Butter, Margarine Verschiedene Brotsorten	Fleischkäseaufschnitt <small>Zusatzstoffe/Allergene: 2) 3) 6) 18) 32)</small> Käsesalat mit Zwiebeln und Paprika <small>Zusatzstoffe/Allergene: 18) 3) 1) 9)</small> Wurst- und Käseauswahl Rohkost Butter, Margarine Verschiedene Brotsorten	Weißer-Bohnensuppe mit Gemüsewürfeln und Speck <small>Zusatzstoffe/Allergene: 2) 20) 3)</small> Gemüsesülze mit Sauerrahm <small>Zusatzstoffe/Allergene: 3) 4) 18)</small> Wurst- und Käseauswahl Rohkost Butter, Margarine Verschiedene Brotsorten	Kochschinken mit Meerrettich <small>Zusatzstoffe/Allergene: 2) 3) / 3) 23) 9)</small> Krautsalat <small>Zusatzstoffe/Allergene: 1) 3) 9)</small> Paprika-Chilikäse <small>Zusatzstoffe/Allergene: 1) 18) Laktosefrei</small> Wurst- und Käseauswahl Rohkost Butter, Margarine Verschiedene Brotsorten	Grießbrei mit Apfelkompott <small>Zusatzstoffe/Allergene: 18) / 3)</small> Knoblauchwurst <small>Zusatzstoffe/Allergene: 1) 2) 3) 4) 20) 21)</small> Tilsiterkäse <small>Zusatzstoffe/Allergene: 1) 2) 18) 32)</small> Wurst- und Käseauswahl Rohkost Butter, Margarine Verschiedene Brotsorten	Bockwurst <small>Zusatzstoffe/Allergene: 2) 3) 6)</small> Kartoffelsalat <small>Zusatzstoffe/Allergene: 1) 2) 4) 20)</small> Wurst- und Käseauswahl Rohkost Butter, Margarine Verschiedene Brotsorten	Krabbensalat mit Früchten <small>Zusatzstoffe/Allergene: 2) 12) 13) 14) 15) 17) 32)</small> Geflügelleberwurst <small>Zusatzstoffe/Allergene: 2) 3) 20) 21)</small> Goudakäse <small>Zusatzstoffe/Allergene: 1) 2) 18) 32)</small> Wurst- und Käseauswahl Rohkost Butter, Margarine Verschiedene Brotsorten

Öffnungszeiten Speisesaal

	Morgens	Mittags
Montag	07:00 – 08:45 Uhr 09:30 – 10:45 Uhr	12:00 – 13:15 Uhr 14:00 – 16:00 Uhr 17:00 – 18:00 Uhr
Dienstag	06:30 – 07:45 Uhr 09:30 – 10:45 Uhr	
Mittwoch	06:30 – 07:45 Uhr	
Donnerstag	6:30 – 07:45 Uhr	
Freitag	9:30 – 10:45 Uhr	
Samstag	08:15 – 09:00 Uhr	12:00 – 12:30 Uhr
Sonntag		17:00 – 17:30 Uhr

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe und Allergene

1 mit Farbstoff | 2 mit Konservierungsstoff | 3 mit Antioxidationsmittel | 4 mit Geschmacksverstärker | 5 mit Süßungsmitteln | 6 mit Phosphat | 7 gewachst | 8 geschwärzt | 9 geschwefelt | 10 Schwein oder tierisches Fett | 11 fein zerkleinertes Fleisch | 12 Gluten | 13 Krebstiere | 14 Ei | 15 Fisch | 16 Erdnüsse | 17 Soja | 18 Milch, einschließlich Laktose | 19 Schalenfrüchte | 20 Sellerie | 21 Senf | 22 Sesam | 23 eine Zuckerart und Süßungsmittel | 24 kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken | 25 unter Schutzatmosphäre verpackt | 26 Milcheiweiß | 27 koffeinhaltig | 28 Geflügelfleischanteil | 29 Chininhaltig | 30 Genetisch verändert | 31 Glutenhaltige Getreide | 32 Laktose | 33 Milchpulver | 34 Molkepulver | 35 Milcheiweiß | 36 Eiklar | 37 unter Verwendung von Milch | 38 unter Verwendung von Sahne | 39 mit Pflanzeneiweiß | 40 mit Stärke | 41 Kunststoffüberzug nicht zum Verzehr geeignet

Wir kochen mit jodiertem Salz

Änderungen sind vorbehalten.

Bei Fragen dürfen Sie sich gerne an das Küchenpersonal wenden.