

Speiseplan vom 16.03. – 22.03.2020

	Menü 1 Vollkost			Menü 2 Leichte Vollkost			Menü 3 Vegetarische Kost		
		kcal	Zusatzstoffe/ Allergene		kcal	Zusatzstoffe/ Allergene		kcal	Zusatzstoffe/ Allergene
Montag	Karottencremesuppe mit Petersilie	95	1) 18) 20) 31) 32)	Karottencremesuppe mit Petersilie	95	1) 18) 20) 31) 32)	Karottencremesuppe mit Petersilie	95	1) 18) 20) 31) 32)
	Putenschnitzel „Hawaii“ an einer Curry-Salbeisauce und einem Gemüsereis	523	1) 17) 18) 2) 20) 3) 31) 32) 6)	Seelachsfilet „Müllerin“ an einem buntem Rahmgemüse und Butterkartoffeln	483	15) 17) 18) 31) 32)	Bandnudel mit Rucola, gerösteten Sonnenblumenkerne und Salate vom Büfett	372	1) 3) 31) 9)
	Quarkcremespeise mit Ananas	101	1) 18) 23) 32)	Quarkcremespeise mit Ananas	101	1) 18) 23) 32)	Quarkcremespeise mit Ananas	101	1) 18) 23) 32)
Dienstag	Kraftbrühe mit Fleischklößchen	67	14) 17) 20) 31) 36)	Kraftbrühe mit Fleischklößchen	67	14) 17) 20) 31) 36)			
	Maultaschenstreifen mit Ei gebraten, dazu Kartoffelsalat und Salate vom Büfett	870	1) 14) 17) 2) 20) 3) 31) 4) 9)	Gekochte Rinderbrust an einer Meerrettichsauce dazu Petersilienkartoffel und Rote Beetesalat	705	17) 18) 21) 23) 3) 32) 9)	Eierpfannkuchen an Rahmgemüse und Salate vom Büfett	444	1) 14) 17) 18) 3) 31) 32) 9)
	Frisches Obst			Frisches Obst			Frisches Obst		
Mittwoch	Champignoncremesuppe	103	1) 18) 2) 20) 3) 31) 32)				Champignoncremesuppe	103	1) 18) 2) 20) 3) 31) 32)
	Schweinebraten mit einer Kümmelsauce dazu Bayrischkraut und Kartoffelpüree	686	18) 3) 32) 9)	Hühnersuppentopf mit Nudeln dazu Roggenbrot	237	14) 20) 31)	Gemüseteller mit einem gekochten Ei, einer Kräutersauce und Petersilienkartoffel	435	1) 14) 18) 31) 32)
	Reis Trauttmansdorff mit Fruchtsauce	94	1) 18) 2) 23) 32)	Reis Trauttmansdorff mit Fruchtsauce	94	1) 18) 2) 23) 32)	Reis Trauttmansdorff mit Fruchtsauce	94	1) 18) 2) 23) 32)
Donnerstag	Gemüsesuppe mit Glasnudeln	49	20)	Gemüsesuppe mit Glasnudeln	49	20)	Gemüsesuppe mit Glasnudeln	49	20)
	Fischfilet „Asia“ an Chinagemüse und Zitronenreis	482	15) 22)	Lammgulasch mit Rosmarin, Wachsbrechbohnen und Schwenkkartoffeln	653	1)	Tofutaschen auf Gemüsespaghetti mit Tomatensauce und Salate vom Büfett	726	1) 14) 16) 17) 18) 2) 20) 3) 31) 32) 9)
	Pfirsichkompott	64	3)	Pfirsichkompott	64	3)	Pfirsichkompott	64	3)
Freitag	Zwiebelcremesuppe	90	1) 18) 20) 31) 32)	Zwiebelcremesuppe	90	1) 18) 20) 31) 32)	Zwiebelcremesuppe	90	1) 18) 20) 31) 32)
	Fleischküchle mit einer Pilzrahmsauce dazu bunte Teigwaren und Salate vom Büfett	652	1) 14) 18) 2) 3) 31) 32) 9)	Hähnchenbrust „Mediterran“ an Geflügeljus und Couscousgemüse	392	17) 20) 31)	Eier mit Senfsauce dazu Dampfkartoffel und Salate vom Büfett	546	1) 14) 18) 21) 3) 31) 32) 9)
	Heidelbeerjoghurt mit Kokosflocken	117	18) 2) 32)	Heidelbeerjoghurt mit Kokosflocken	117	18) 2) 32)	Heidelbeerjoghurt mit Kokosflocken	117	18) 2) 32)
Samstag	Rinderbrühe mit Grießklößchen	102	14) 18) 20) 31) 32)						
	Schweineschnitzel „Mailänder Art“ mit Tomatensauce und Kartoffelspalten dazu Salate vom Büfett	807	1) 3) 31) 9)				Vegetarischer Grüner-Bohneneintopf mit Kartoffeln	309	1) 20)
	Frisches Obst						Frisches Obst		
Sonntag	Krabbencremesuppe	101	1) 18) 20) 31) 32)				Krabbencremesuppe	101	1) 18) 20) 31) 32)
	Rinderschmorbraten an Wintergemüse mit Butternudeln	498	18) 20) 31) 32)				Tellerrösti mit Rahmchampignons und Salate vom Büfett	504	1) 17) 18) 2) 3) 32) 9)
	Erdbeermousse	101	1) 18) 32)				Erdbeermousse	101	1) 18) 32)



Abendessen

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Thunfischsalat mit Paprika und Zwiebel <small>Zusatzstoffe/Allergene: 1) 3) 9) 15)</small> Geflügelsalami <small>Zusatzstoffe/Allergene: 1) 2) 3)</small> Paprikakäse <small>Zusatzstoffe/Allergene: 1) 18) Laktosefrei</small> Wurst- und Käseauswahl Rohkost Butter, Margarine Verschiedene Brotsorten	Pastetenwurst-aufschnitt <small>Zusatzstoffe/Allergene: 2) 3) 6) 21)</small> Gemüse in Aspik <small>Zusatzstoffe/Allergene: 3) 4)</small> Pfefferbeisser <small>Zusatzstoffe/Allergene: 2) 3) 17) 18) 21) 32)</small> Wurst- und Käseauswahl Rohkost Butter, Margarine Verschiedene Brotsorten	Gulaschsuppe <small>Zusatzstoffe/Allergene: 20)</small> Räucherkäse <small>Zusatzstoffe/Allergene: 18) 31)</small> Bohnensalat <small>Zusatzstoffe/Allergene: 1) 3) 9)</small> Wurst- und Käseauswahl Rohkost Butter, Margarine Verschiedene Brotsorten	Hausmacher Blut- und Leberwurst <small>Zusatzstoffe/Allergene: 2) 3) 18) 20) 21)</small> Geflügel in Aspik <small>Zusatzstoffe/Allergene: 2) 3) 4)</small> Marinierter Blumenkohl <small>Zusatzstoffe/Allergene: 1) 3) 9)</small> Wurst- und Käseauswahl Rohkost Butter, Margarine Verschiedene Brotsorten	Kräuter-Rührei <small>Zusatzstoffe/Allergene: 14)</small> Schinkenspeck <small>Zusatzstoffe/Allergene: 2)</small> Selleriesalat <small>Zusatzstoffe/Allergene: 1) 3) 5) 14) 20) 18) 21)</small> Wurst- und Käseauswahl Rohkost Butter, Margarine Verschiedene Brotsorten	Geflügelwurst <small>Zusatzstoffe/Allergene: 3) 4) 6) 21)</small> Salami-Aufschnitt <small>Zusatzstoffe/Allergene: 2) 3) 21)</small> Tomatensalat <small>Zusatzstoffe/Allergene: 1) 3) 9)</small> Wurst- und Käseauswahl Rohkost Butter, Margarine Verschiedene Brotsorten	Saitenwürstchen <small>Zusatzstoffe/Allergene: 2) 3) 6)</small> Kartoffelsalat <small>Zusatzstoffe/Allergene: 1) 2) 4) 20)</small> Wurst- und Käseauswahl Rohkost Butter, Margarine Verschiedene Brotsorten

Öffnungszeiten Speisesaal

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