

Erwachsenen-Speiseplan KW 20

13.05.-
19.05.2024

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

Samstag

Pfingstsonntag

Suppe

Kohlrabicremesuppe



Flädlesuppe



Italienische Gemüsesuppe



Blumenkohl-Brokkoli-
cremesuppe



Karottencremesuppe



Gemüsecremesuppe



Gemüsecremesuppe



Menü 1

Gyros
mit Joghurt-Dip, Reis
und Weißkrautsalat



Cannelloni Carne
in Tomatensauce
mit Reibkäse
und Farmersalat



Fisch im Backteig
mit Remouladensauce
und Kartoffelsalat



Bunter Wurstsalat mit
Paprika, Tomaten, Zwiebeln
und Frühlingszwiebeln
dazu Brötchen



Spaghetti
mit Rinderbolognese
und Gurkensalat



Schnippelbohnen-Eintopf
mit Grießklößchen
und Brötchen



Spinatknödel
mit Waldpilzen
in Cremesauce
und Rohkostsalat



Gold Menü

Hähnchenbrustfilet-Spieß
mit Curry-Ketchupsauce,
Reis und Weißkrautsalat



Kalbsfrikadelle
mit Blumenkohl
in Cremesauce
und Kartoffelpüree



Hähnchenpiccata
mit Tomatensauce
und Nudeln mit Spinat,
Tomaten, Sahne und Käse



Putengulasch
mit gedämpften Karotten
und Spätzle



Paella
mit Hähnchen, Fisch
und Meeresfrüchten



Hühnerfrikassee mit
Spargel, Erbsen und
Champignons
dazu Kartoffeln



Putenbraten
mit Bratensauce,
Kartoffelpüree
und Rohkostsalat



Pasta / Auflauf

Gebratene Gnocchi
mit Ratatouille
und geriebenem Hartkäse



Nudeln
mit Linsenbolognese
und Farmersalat



Nudeln mit Spinat,
Tomaten, Sahne, Käse
und Tomatensauce dazu
Chinakohlsalat mit Essig-Öl



Gemüsegulasch
aus Paprika und Karotten
mit Nudeln



Spaghetti
mit Käsesauce
und Gurkensalat



Vegetarisch

Erbseneintopf
mit Brötchen



Gemüse-Weizenküchle
mit Blumenkohl
in Cremesauce
und Kartoffelpüree



Blumenkohl-Brokkoli-Mix
mit heller Kräutersauce
und Kartoffeln



Ofenschlupfer
und Dessertsauce
mit Vanillegeschmack



Quinoa-Erbsen-Frikadelle
mit Käsesauce, Kartoffeln
und Gurkensalat



Salatteller

Blattsalat mit
Hähnchenbrust,
Paprika und Gurke,
Dressing und Brötchen



Bunter Blattsalat mit Grana
Padano, Antipasti und
gefüllten Kirschtomaten,
Dressing und Brötchen



Salatplatte mit Rucola,
Ebly, Gurken, Hirtenkäse
und gef. Weinblättern,
Dressing und Brötchen



Blattsalat mit süß-saurem
Gemüse, Curry, Ananas,
Sprossen und Putenbrust,
Dressing und Brötchen



Salatbowl mit Gurke,
Paprika, Aubergine, Oliven
und Hirtenkäse,
Dressing und Brötchen



Dessert

Apfel



Schokoladen-Pudding



Banane



Fruchtjoghurt



Apfel



Fruchtkompott



Pudding Becher



Sonderkost

Hähnchenbrust
mit Bratensauce,
Spinat und Polenta



Seelachsfilet
mit Currysauce,
Karotten und Reis



Buntes Gemüsecurry
mit Reis



Gaisburger Marsch



Hähnchenbrust
mit Cremesauce,
Karotten und Reis



Nudeln mit Tomatensauce



Erbseneintopf
mit Wurzelgemüse
und Putensaiten



Änderungen vorbehalten

Allergene und Zusatzstoffe

KW 20 13.05.-19.05.24	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Pfingstsonntag
Suppe	Kohlrabicremesuppe AW,Z	Gemüsebrühe Z Flädle AW,B,F,Z	Italienische Gemüsesuppe AW,AG,I,J, Z,3	Blumenkohl-Brokkoli- cremesuppe AW,AG,I,J,Z	Karottencremesuppe AW,Z	Gemüsecremesuppe AW,AG,I,J, Z,3	Gemüsecremesuppe AW,AG,I,J, Z,3
Menü 1	Gyros vom Schwein Z Joghurt-Dip AG,B,J,Z Reis Z Weißkrautsalat J,Z,2,3	Cannelloni Carne AW,AG,F,I, J,Z,3 Tomatensauce AW,AG,I,J, Z,3 Geriebener veg. Hartkäse B,Z Farmersalat AW,F,J,Z,2,3	Seelachs im Backteig AW,D,G,Z,7 Remouladensauce AG,F,G,J,Z, 8 Kartoffelsalat G,M,Z,2,3	Bunter Wurstsalat mit Paprika, Tomaten, Zwiebeln und Frühlingszwiebeln AG,G,J,M,Z, 2,3,8,7 Brötchen AW,AR,AG, Z	Spaghetti AW,F,Z Rinderbolognese AW,AG,I,J, Z,3 Gurkensalat Essig/Öl Z,2	Bohnen-Eintopf AW,J,Z,3 Grießklößchen AW,B,F,Z Brötchen AW,AR,AG, Z	Spinatknödel AW,B,F,Z Waldpilze in Cremesauce AW,AG,I,J, Z,3 Rohkostsalat J,Z,2,3
Gold Menü	Hähnchenbrust- filet-Spieß Z Curry- Ketchupsauce AW,AG,I,J,Z Reis Z Weißkrautsalat J,Z,2,3	Kalbsfrikadelle AW,F,G,J,Z, 3,7 Blumenkohl in Cremesauce AW,Z Kartoffelpüree B,Z,3	Hähnchenpiccata AW,B,F,Z,1,2 Tomatensauce AW,AG,I,J, Z,3 Nudeln mit Spinat, Tomaten, Sahne und Käse AW,B,F,Z	Putengulasch AW,AG,B,F, G,I,J,Z Karotten ged. AW,Z Spätzle AW,F,Z	Paella AW,AG,C,D ,E,I,J,Z,3	Hühnerfrikassee mit Spargel, Erbsen und Champignons AG,B,J,Z,3 Kartoffeln Z	Putenbraten G,Z,7 Bratensauce AW,AG,B,I, J,Z Kartoffelpüree B,Z,3 Rohkostsalat J,Z,2,3
Pasta / Auflauf	Gnocchi AW,Z Ratatouille AW,AG,I,J, Z,3 Geriebener veg. Hartkäse B,Z	Nudeln AW,F,Z Linsenbolognese AW,AG,G,I, J,M,Z,3 Farmersalat AW,F,J,Z,2,3	Nudeln mit Spinat, Tomaten, Sahne und Käse AW,B,F,Z Tomatensauce AW,AG,I,J, Z,3 Chinakohlsalat Z Essig-Öl Dressing AW,AG,B,F, G,I,J,M,Z,1,3 ,5	Gemüsegulasch AW,AG,I,J, Z,3 Nudeln AW,F,Z	Spaghetti AW,F,Z Käsesauce AW,AG,B,I, J,Z Gurkensalat Essig/Öl Z,2		
Vegetarisch	Erbseintopf AW,AG,I,J, Z,3 Brötchen AW,AR,AG, Z	Gemüse-Weizenküchle AW,AG,B,F, I,J,Z Blumenkohl in Cremesauce AW,Z Kartoffelpüree B,Z,3	Blumenkohl- Brokkoli-Mix Z Helle Kräutersauce AW,AG,I,J,Z Kartoffeln Z	Ofenschlupfer AW,AR,AG, F,Z,3 Dessertsauce mit Vanillegeschmack B,Z	Quinoa-Erbsen- Frikadelle Z Käsesauce AW,AG,B,I, J,Z Kartoffeln Z Gurkensalat Essig/Öl Z,2		
Salatteller	Salatteller F,Z Dressing B,F,G,J,M,Z ,1,3,5 Brötchen AW,AR,AG, Z	Salatteller B,F,Z,2 Dressing B,F,G,J,M,Z ,1,3,5 Brötchen AW,AR,AG, Z	Salatplatte AW,B,Z Dressing B,F,G,J,M,Z ,1,3,5 Brötchen AW,AR,AG, Z	Salatteller AW,AG,I,J, M,Z,3 Dressing B,F,G,J,M,Z ,1,3,5 Brötchen AW,AR,AG, Z	Salatbowl B,Z,6 Dressing B,F,G,J,M,Z ,1,3,5 Brötchen AW,AR,AG, Z		
Dessert	Apfel Z,9	Schokoladen- Pudding B,Z	Banane Z	Fruchtjoghurt B,Z	Apfel Z,9	Fruchtkompott Z,3	Pudding B,Z
Sonderkost	Hähnchenbrust mit Bratensauce, Spinat und Polenta Z	Seelachsfilet mit Currysauce, Karotten und Reis D,Z	Buntes Gemüsecurry mit Reis J,Z,3	Gaisburger Marsch J,Z,3	Hähnchenbrust mit Cremesauce, Karotten und Reis Z	Nudeln mit Tomatensauce Z,3	Erbseintopf mit Wurzelgemüse und Putensaiten G,J,Z,2,3,7

Allergene

AW	Gluten, Weizen	F	Eier
AR	Gluten, Roggen	G	Senf
AG	Gluten, Gerste	H	Sesamsamen
AH	Gluten, Hafer	I	Soja
AD	Gluten, Dinkel	J	Sellerie
B	Milch, Laktose	KM	Schalenfrüchte, Mandeln
C	Krebstiere	KH	Schalenfrüchte, Haselnüsse
D	Fische	KK	Schalenfrüchte, Cashewnüsse
E	Weichtiere	KPE	Schalenfrüchte, Pecannüsse

KPA	Schalenfrüchte, Paranüsse
KPI	Schalenfrüchte, Pistazien
KMC	Schalenfrüchte,
	Macadamia-, Queenslandnüsse
KW	Schalenfrüchte, Walnüsse
L	Erdnüsse
M	Schwefeldioxid + Sulfite
N	Lupine

Z Wir weisen keine Kreuzkontamination
und Spuren von Allergenen aus
Obst gewachst, vor Verzehr waschen

Zusatzstoffe:

1	mit Farbstoff
2	mit Konservierungsstoff
3	mit Antioxidationsmittel
4	mit Geschmacksverstärker
5	geschwefelt
6	geschwärzt
7	mit Phosphat
8	mit Süßungsmittel
9	gewachst

Aus Gründen der Regeneration werden unsere Hauptkomponenten teilweise mit der zugehörigen Sauce angegossen. In diesem Fall müssen die Allergene der Komponenten zusammengefasst werden. Dies gilt ebenfalls bei Menüs, die als Einzelportion geliefert werden.