



Speisekarte



Tag	Mittagessen 1	Mittagessen 2	Mittagessen 3
Montag 15.01.2018	Steckrübensuppe (d,I) Haschee vom Rind (R,w1) mit Spiralnudeln (w1,e) und Blattsalat Birnen Quitte Mascarpone Creme (1,I)	Steckrübensuppe (d,I) Blumenkohl-Broccoli-Gemüse mit Käsesoße (2,1,w1,I) dazu Petersilienkartoffeln (I) Birnen Quitte Mascarpone Creme (1,I)	Steckrübensuppe (d,I) Geschmortes Nackensteak (S) mit Salat und Röstkartoffeln Birnen Quitte Mascarpone Creme (1,I)
Dienstag 16.01.2018	Gebrannte Grießsuppe (d,w1) Ofenschlupfer (e,I,w1) mit Vanillesoße (1,I) Karamellpudding (I)	Gebrannte Grießsuppe (d,w1) Sojageschnetzeltes (h) mit Champignons und Karotten dazu Dampfreis (1,h) Karamellpudding (I)	Gebrannte Grießsuppe (d,w1) Hähnchenschlegel mit Soße (w1,e) dazu Broccoli-Karotten-Blumenkohlgemüse (I), Rosmarinkartoffeln (I) Karamellpudding (I)
Mittwoch 17.01.2018	Graupensuppe (w3,d) Leberknödel (s,e,w1) mit Soße dazu Sauerkraut und Kartoffelpüree (I) Apfelkompott	Graupensuppe (w3,d) Gnocchis (e,w1) mit Paprika- Sahnesoße (1,w1) dazu Blattsalat Apfelkompott	Graupensuppe (w3,d) Gebackener Fleischkäse (s,3,2,7,p) dazu Nudelsalat mit Karotten, Erbsen und Gurke (1,5,w1,e,I) Apfelkompott
Donnerstag 18.01.2018	Kürbiscremesuppe (I,d,w1) Hühnerfrikassee (1,d,h,I,w1) mit Erbsen und Karotten dazu Butterreis (I) Himbeerquark (I)	Kürbiscremesuppe (I,d,w1) Käsespätzle (1,e,I,w1,w5) mit Zwiebelschmelze (w1) und Eisbergsalat Himbeerquark (I)	Kürbiscremesuppe (I,d,w1) Gebackenes Seelachsfilet (f,w1) mit Remouladensoße (1,5,e,w1,p), Kartoffelsalat (2,1) und Blattsalat Himbeerquark (I)
Freitag 19.01.2018	Erbsensuppe (I,d,w1) Rigatoni (w1,e) mit Brokkoli im Tomatengewürzsud (d) dazu gedünsteten Schellfisch Obst der Saison	Erbsensuppe (I,d,w1) Ravioli mit Gemüsefüllung (e,w1) dazu Tomatensoße (w1,d) und Blattsalat Obst der Saison	Erbsensuppe (I,d,w1) Putensteak (w1) dazu Soße Hollandaise (5,e,I,d), Kartoffelkroketten (1,w1) und Blattsalat Obst der Saison
Samstag 20.01.2018	Gaisburger Marsch mit Spätzle, Kartoffeln (w1,e,d) und Rindfleisch Götterspeise mit Vanillesoße (1,I)	Gaisburger Marsch (w1,e,d) mit Brötchen (w1,w2,w3) Götterspeise mit Vanillesoße (1,I)	Penne (w1) Napoli mit Reibekäse (2,1,I) dazu Tomatensoße (w1,d) und Zucchini Salat Götterspeise mit Vanillesoße (1,I)
Sonntag 21.01.2018	Riebelesuppe (w1,d,e) Paniertes Schweineschnitzel (w1) mit Jägersoße, Fingermöhren und Kartoffeltaler (1,w1) Nußeis (1,I,n2)	Riebelesuppe (w1,d,e) Broccolinußecke (n1,n2,w1,w4) mit Champignonssoße Fingermöhren und Petersilienkartoffeln (I) Nußeis (1,I,n2)	

Zusatzstoffe: 1=mit Farbstoffe, 2= mit Konservierungsstoffe, 3= mit Antioxidationsmittel, 4= mit Geschmacksverstärker, 5= mit Süßungsmittel, 6= enthält eine Phenylalaninquelle, 7 = mit Phosphat, 8= gewachst, 9= geschwärzt, 10 = geschwefelt, 25= mit ein Zuckerart/Süßungsmittel(n), 26= kann bei übermäßigen Verzehr abführend wirken, 27= unter Schutzatmosphäre verpackt, 36= gentechnisch verändert, 42= kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen
Allergene: b= enth. Lupinen, c= enth. Sesam, d= enth. Sellerie, e= enth. Ei, f= enth. Fisch, h= enth. Soja, k= enth. Krebstiere, l= enth. Milch einschl. Laktose, m= enth. Weichtiere, n1= enth. Mandeln, n2= ent. Haselnüsse, n3= enth. Walnüsse, n4= ent. Cashew-Kerne, n5= ent. Pecanüsse, n6= enth. Paranüsse, n7= enth. Pistazien, n8= enth. Macadamianüsse, n9= enth. Queenlandnüsse, p= enth. Senf, v= enth. Erdnüsse, x= enth. Schwefeldioxid/Sulfite,

Nährwertangaben zu den Menüs vom 15. Januar bis zum 21. Januar 2018

	Menüs	Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	Kohlenhyd rate (g)
Montag	<u>VK 1</u>	583	28	22,8	69,3
	<u>VK 2 (veg.)</u>	524	25,2	28,9	58,1
	<u>VK 3</u>	618	30,3	31,6	54,8
Dienstag	<u>VK 1</u>	572	23,2	20,3	79,1
	<u>VK 2 (veg.)</u>	523	17,1	24,2	63,7
	<u>VK 3</u>	655	46,6	34,4	45,4
Mittwoch	<u>VK 1</u>	485	19,7	20,3	57,5
	<u>VK 2 (veg.)</u>	549	14,3	24,6	83,1
	<u>VK 3</u>	623	23,7	51,6	45
Donnerstag	<u>VK 1</u>	534	27	21,3	42,4
	<u>VK 2 (veg.)</u>	586	16,2	19,1	27,3
	<u>VK 3</u>	685	24,6	45,2	92,3
Freitag	<u>VK 1</u>	416	27,1	21,8	41,9
	<u>VK 2 (veg.)</u>	348	16,3	19,2	27,6
	<u>VK 3</u>	454	13,4	23,4	32,3
Samstag	<u>VK 1</u>	457	29,7	11,2	82,6
	<u>VK 2 (veg.)</u>	415	12	6,8	84,4
	<u>VK 3</u>	381	11,3	16,7	68,9
Sonntag	<u>VK 1</u>	647	33,9	29,2	61,2
	<u>VK 2 (veg.)</u>	538	28,3	21,9	56,4
	<u>VK 3</u>	s. VK 1			

Die Nährstoffangaben beziehen sich auf das komplette Menü mit Suppe, Hauptgang und Dessert.