

Musterspeiseplan Woche 5

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Normalkost	Zucchini-cremesuppe(A1,G,I) Cordon bleu vom Schwein(A1,C,G) und Kartoffelsalat(1,3,4,I,J) mit Eisbergsalat(G,I,J) Johannisbeerquark(G)	Fritattensuppe(A1,C,G,I) Rinderbrust in Meerrettich(A,G,I) mit Würfelpotatoen(I) und Rote Bete-Salat Obst der Saison	Schottische Bauernsuppe(I) Gebratenes Rippchen(I) mit Sauerkraut(I) und Kartoffelpüree(3,G) Schokoladenpudding(G)	Leberspätzlesuppe(A1,I) Grießbrei(A1,G) mit Fruchtkompott Zimt und Zucker Vanillejoghurt(G)	Champignoncremesuppe(A1,G,I) Seelachsfilet gebacken(A1,C,G) mit Remouladensauce(C,F) und buntem Kartoffelsalat(1,2,4,12,I,J) Wiener Apfeldessert	Blumenkohlsamtssuppe(A1,G,I) Sauere Leber(A1,I) mit Kartoffelpüree(3,G) und Salat(G,I,J) Cremeschnitte(A1,G,I,H2,F)	Grießnockerlsuppe(A1,C,G,I) Schweinebraten(A1,G,I) mit Kartoffelkloß(2,3,L) und Salat(G,I,J) Eisdessert(1,G,H,C)
Schonkost geeignet	Zucchini-cremesuppe(A1,G,I) Spiralnudeln(A1) mit Räucherlachs-Gemüserahmsoße(A1,G,I) und Eisbergsalat(G,I,J) Johannisbeerquark(G)	Fritattensuppe(A1,C,G,I) Schweinenackensteak mit Kräuterbutter(G) mit Brokkoli(I) und Herzoginkartoffeln(C,G) Obst der Saison	Schottische Bauernsuppe(I) Hähnchenkeule in Paprikarahmsoße(A1I) mit Gemüsereis(I) und Salat(G,I,J) Schokoladenpudding(G)	Leberspätzlesuppe(A1,I) Kalbsfrkadelle mit Rahmsoße(A1,C,G,I) Vitalgemüse(I) und Kartoffeln Vanillejoghurt(G)	Champignoncremesuppe(A1,G,I) Schmorfleisch vom Rind(A1,A2,G,I) mit Zwiebeln, Karotten und Bandnudeln(A1,C) Wiener Apfeldessert	Blumenkohlsamtssuppe(A1,G,I) Kartoffel-Laucheintopf mit Fleischklößchen(A1,C,I) und Brot(A1,A2) Cremeschnitte(A1,G,I,H2,F)	Grießnockerlsuppe(A1,C,G,I) Putenrollbraten(A1,G,I) mit Karottengemüse(A1,G,I) und Kartoffelkloß(2,3,L) Eisdessert(1,G,H,C)
Vegetarische Kost	Zucchini-cremesuppe(A1,G,I) Karotten-Kürbiskern-Rösti mit Rahmsoße(A1,G,I) und Eisbergsalat(G,I,J) Johannisbeerquark(G)	Fritattensuppe(A1,C,G,I) Dampfnudel(A1,C,G) mit Kirschfüllung und Rumsoße(G) Obst der Saison	Schottische Bauernsuppe(I) Gemüsekekuchen(A1,C,G,I) mit Tomatensoße(A,G) Kartoffeln und Chinakohlmix(G,I,J) Schokoladenpudding(G)	Klare Gemüsesuppe(I) Back-Frischkäse(A1,A3,G) mit Rahmgemüse(A1,G,I) Vanillejoghurt(G)	Champignoncremesuppe(A1,G,I) Schupfnudel-Gemüsepfanne(A1,G,C,I) mit Bechamelsoße(A1,G) und Eisberg-Salat(G,I,J) Wiener Apfeldessert	Blumenkohlsamtssuppe(A1,G,I) Gemüsekekuchen(A1,C,I) mit Schnittlauchsoße(A1,G,I) und Salat(G,I,J) Cremeschnitte(A1,G,I,H2,F)	Grießnockerlsuppe(A1,C,G,I) Gemüse-Kartoffelauflauf(C,G) mit Salat(G,I,J) Eisdessert(1,G,H,C)
Abendessen von 17.00 bis 18.30 Uhr	Brot(A1,A2), Butter(G) Gekochte Krakauer(2,3,4,12) Esrom-Käse(G) Cornichons	Brot(A1,A2), Butter(G) Göttinger(2,3,4,12) vegetarische Aufstrich Kürbismwürfel	Brot(A1A2), Butter(G) Seelachsschnitzel(D) in Öl Maasdammer(G) Tomatenecken	Bauernbrot(A1,A2) Saure Bratwürste(4,12,C,G,I) Obst	Brot(A1,A2), Butter(G) Geflügelleberwurst,(2,3,4,12) Kümmelkäse(G) gekochtes Ei	Brot(A1,A2), Butter(G) Lachsschinken(2,3,4,12) Elbländerkäse Tomate-Basilikum(G) Essiggurke	Brot(A1A2), Butter(G) geräucherte Putenbrust(2,3,4,12) Weichkäse(G) Pudding mit Sahne(G)

Die Speisen können folgende Allergene enthalten:

A= Glutenhaltige Getreide(A1=Weizen, A2=Roggen,A3=Gerste,A4=Hafer,A5=Dinkel) B= Krebsstiere/ C= Eier/ D= Fisch/ E= Erdnüsse/ F= Sojabohnen/G= Milch/ H= Nüsse(H1=Mandeln,H2=Hasselnuss,H3=Walnuss,H4=Pecanuss,H5=Pistazie
I= Sellerie/J= Senf/ K= Sesamsamen/L=Schwefeldioxid, Sulfite/M= Lupinen/N= Schalen, Krusten, Weichtiere