

SPEISEPLAN (Teil 2): MITTAG-, NACHMITTAG- und ABENDVERPFLEGUNG

Gültig für den Zeitraum vom

27. Februar bis 05. März 2019

Ersteller: H. Raab Küchenleiter

TAG		Menü 1	kcal	Allergene	Menü 2	kcal	Allergene	Fleischlose Gerichte	kcal	Allergene	
27. Feb Mittag	MITTWOCH	Grießsuppe legiert	600	A C	Grießsuppe legiert	550	A C	Grießsuppe legiert	500	A C	
		Drei Stück Hausgemachte Reiberdatschi dazu Apfelmus und Zimt		ABC	Hühnergulasch mit Spargel, Erbsen und Pilzen dazu Butterreis, Kopfsalat		FAC	Rote- Bete Knödel mit feiner Gorgonzolasoße und gemischten Salat		ABC	
		Nachmittag		Kaffee dazu Marmorkuchen	ABC		Kaffee dazu Marmorkuchen	ABC		Kaffee dazu Marmorkuchen	150
Abend	Pizzaschnitte Napoli dazu gemischter Salat, Tee	550	ABC	Vegetarische -Tortillini in feiner Tomatensoße dazu Salat, Tee	550	ABC	Vegetarische -Tortillini in feiner Tomatensoße dazu Salat, Tee	500	AC		
28. Feb Mittag	DONNERSTAG	Weiberfasching / Kohlrabicremesuppe	560	EBC4	Weiberfasching / Kohlrabicremesuppe	600	EBAC4	Weiberfasching / Kohlrabicremesuppe	500	CA	
		Fleischpflanzen mit Rahmsauce dazu Kartoffelpüree mit Röstzwiebeln und Gurkensalat			Hirtenrolle mit Frischkäse und Knoblauch gefüllt dazu Rahmsauce, Kartoffelpüree und Gurkensalat			Hausgemachte Pfannkuchen mit pikanter Gemüsefüllung dazu Kräutersauce und Kopfsalat			
		Nachmittag			Kaffee dazu Krapfen mit Eierlikörfüllung			200			ABC
Abend	Bratensülze dazu Butterkäse, Butter und Brot, Tee	520	25AC	Bratensülze dazu Butterkäse, Becel und Brot, Tee	500	25AC	Stück Camembert, Butterkäse, Tomate, Butter, Brot	600	AC		
01. Mrz Mittag	FREITAG	Karotten- Ingwersuppe	540	FA7	Karotten- Ingwersuppe	500	ABC	Karotten- Ingwersuppe	540	FA7	
		Rotbarschfilet in Weißwein-Dillsauce dazu Salzkartoffeln und Blattsalat			Kartoffel- Gemüseauflauf dazu Kräutersauce und Blattsalat			Rotbarschfilet in Weißwein-Dillsauce dazu Salzkartoffeln und Blattsalat			
		Nachmittag			Kaffee dazu Butter - Croissant			150			ABC
Abend	Kräuterquark mit Radieschen, zwei Scheiben Tilsiter, Brot, Butter und Tee	550	124AC	Geleehering mit Karotte und Ei, zwei Scheiben Tilsiter Brot, Becel und Tee	530	124AC	Kräuterquark mit Radieschen, zwei Scheiben Tilsiter, Brot, Butter und Tee	500	C		
02. Mrz Mittag	SAMSTAG	Eiercremesuppe	600	A69	Eiercremesuppe	600	A69	Eiercremesuppe	500	79	
		Bunter- Paprika-Tomaten- Topf mit Rindfleisch und Nudeln / frisches Obst			Bunter- Paprika-Tomaten- Topf mit Rindfleisch und Nudeln / frisches Obst			Linsen- Bolognese dazu Bandnudeln und Blattsalat frisches Obst			
		Nachmittag			Kakao dazu Rührkuchen			300			ABC
Abend	Leberkäse-Aufschnitt, eine Scheibe Emmentaler, Essiggurke, Butter und Brot, Tee	570	237AC	Leberkäse-Aufschnitt, eine Scheibe Emmentaler, Essiggurke, Becel und Brot, Tee	550	237AC	Gemüsesalat "Sombbrero", Scheibe Emmentaler, Butter, Brot und Tee	500	AC		
03. Mrz Mittag	SONNTAG	Grießnockerlsuppe	600	A C	Grießnockerlsuppe	600	A C	Grießnockerlsuppe	490	A C	
		Spanferkelbraten mit Kartoffelknödel und Sauerkraut, zum Dessert Schokosahnepudding		BC7	Spanferkelbraten mit Kartoffelknödel und Sauerkraut, zum Dessert Schokosahnepudding		BC76	Dampfnudel mit Vanillesauce und Fruchtcocktail, zum Dessert Schokosahnepudding		A	
		Nachmittag		Kaffee dazu Joghurt-Sahnedessert	300		ABC	Kaffee dazu Joghurt-Sahnedessert		300	ABC
Abend	Leberpastete dazu Streichkäse, Friesensalat, Butter und Brot, Tee	520	25AC	Leberpastete dazu Streichkäse, Friesensalat, Becel und Brot, Tee	500	25AC	Bunte Käseplatte dazu Obstsalat, Butter und Brot, Tee	450	A		
04. Mrz Mittag	MONTAG	Currycremesuppe	550	C	Currycremesuppe	500	C	Currycremesuppe	500	C	
		Wiener Kaiserschmarrn mit Rosinen und Mandeln dazu Vanillesauce und Apfelmus		3BC	Kalbfleischklöße mit Tomaten-Oregano Soße dazu Bandnudeln und Karottensalat		AC	Wiener Kaiserschmarrn mit Rosinen und Mandeln dazu Vanillesauce und Apfelmus			AC
		Nachmittag		Kaffee dazu Rosenmontagskrapfen mit Pudding	150		ABC	Kaffee dazu Rosenmontagskrapfen mit Pudding			150
Abend	1 Paar Pfälzer dazu Senf, Brot, Butter Tee	600	ABC	1 Paar Pfälzer dazu Senf, Brot, Becel, Tee	600	ABC	Pizza- Toast mit Käse leicht überbacken, dazu Salat	550	C		
05. Mrz Mittag	DIENSTAG	Backerbsensuppe	600	ABC	Backerbsensuppe	600	4A	Backerbsensuppe	450	AB	
		Jägertopf (Schweinefleisch und Waldpilze)dazu Semmelknödel und Blattsalat			Hähnchenkeule in Paprikarahmsauce dazu Süßkartoffelwürfel und Blattsalat			Panierten Mozzarella mit Paprikarahmsauce dazu Tomaten-Kartoffelpüree und Salat			
		Nachmittag			Kaffee dazu Krapfen mit Marmelade			200			ABC
Abend	3 Scheiben Salami dazu Elbländer Käse, Essiggurke Brot, Butter und Tee	600	253A	3 Scheiben Salami dazu Elbländer Käse, Essiggurke Brot, Becel und Tee	580	253A	Camembertsalat mit Trauben, Butter und Brot, Tee	550	FAC		

Die Auflistung der Zusatzstoffe und Allergene ersehen sie am extra Aushang
Änderungen vorbehalten

SPEISEPLAN (Teil 2): Pürierte Kost und Diäten

Gültig für den Zeitraum vom

27. Februar bis 05. März 2019

TAG		Pürierte Kost		Glutenfreie Kost		Lactosefreie Kost
Mittag	MITTWOCH	Cremesuppe	MITTWOCH	Cremesuppe	MITTWOCH	Cremesuppe
Nachmittag Abend		Hühnergulasch püriert dazu Reisbrei und Salat Püriert		Hühnergulasch mit Spargel, Erbsen und Pilzen dazu Butterreis, Kopfsalat		Hähnchenschnitzel natur mit Kräutersauce dazu Butterreis, Kopfsalat
				Kaffee Glutenfreies Gebäck		
		Dicke Tomaten-Gemüsesuppe, Pudding, Kompott				
Mittag	DONNERSTAG	Cremesuppe	DONNERSTAG	Cremesuppe	DONNERSTAG	Riebelesuppe
Nachmittag Abend		Fleischpflanzenl püriert mit Rahmsauce dazu Kartoffelpüree und Gurkensalat püriert		Fleischpflanzenl mit Rahmsauce glutenfrei dazu Kartoffelpüree und Gurkensalat		Fleischpflanzenl mit Bratensoße dazu Kartoffelpüree und Gurkensalat
				Kaffee Glutenfreies Gebäck		
		Suppe, Streichkäse, Süßer Haferbrei, Kompott				
Mittag	FREITAG	Cremesuppe	FREITAG	Cremesuppe	FREITAG	Cremesuppe
Nachmittag Abend		Fischfilet in Weißwein-Dillsoße püriert dazu Brokkoli-Kartoffelpüree und Gemüsesalat püriert		Rotbarschfilet natur in feiner Weißweinsauce, Butterreis dazu bunte Blattsalate		Rotbarschfilet natur in feiner Weißweinsauce, Butterreis dazu bunte Blattsalate
				Kaffee Glutenfreies Gebäck		
		Suppe, Kräuterquark, Brot, Pudding, Kompott				
Mittag	SAMSTAG	Cremesuppe	SAMSTAG	Cremesuppe	SAMSTAG	Fadennudelsuppe
Nachmittag Abend		Bunten- Paprika-Tomaten- Topf mit Rindfleisch püriert Reisbrei / Obst püriert		Linsen- Bolognese dazu glutenfreie Nudeln Blattsalat / Obst		Linsen- Bolognese dazu Bandnudeln Blattsalat / Obst
				Kakao Glutenfreies Gebäck		
		Suppe, Gemüsesalat püriert, Grießbrei, Kompott				
Mittag	SONNTAG	Cremesuppe	SONNTAG	Cremesuppe	SONNTAG	Grießnockerlsuppe
Nachmittag Abend		Spanferkelbraten püriert mit Kartoffelpüree und Sauerkraut püriert, Schokopudding		Spanferkelbraten mit Kartoffel und Sauerkraut, Schokopudding		Spanferkelbraten mit Kartoffelknödel und Sauerkraut, Wackelpudding
				Kaffee Glutenfreies Gebäck		
		Suppe, Leberwurst, Pudding, Kompott				
Mittag	MONTAG	Cremesuppe	MONTAG	Cremesuppe	MONTAG	Cremesuppe
Nachmittag Abend		Kaiserschmarrn mit Vanillesauce püriert dazu Apfelmus		Kalbfleischklöße mit Tomaten-Oregano Soße dazu Bandnudeln und Karottensalat		Kalbfleischklöße mit Tomaten-Oregano Soße dazu Bandnudeln und Karottensalat
				Kaffee Glutenfreies Gebäck		
		Dicke Gemüsesuppe, Pudding, Fruchtkompott				
Mittag	DIENSTAG	Cremesuppe	DIENSTAG	Cremesuppe	DIENSTAG	Cremesuppe
Abend		Jägertopf püriert dazu Maisgrießbrei Karottensalat püriert		Hähnchenkeule in Paprikarahmsauce dazu Butterreis und Blattsalat		Hähnchenkeule in Paprikasauce dazu Naturreis und Blattsalat
				Kaffee Glutenfreies Gebäck		
		Suppe, Camembert, Haferflockensuppe, Kompott				

Änderungen vorbehalten