

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

Gültig für den Zeitraum vom

20. Februar bis 26. Februar 2019

Ersteller: H. Raab Küchenleiter

TAG		Menü 1	kcal	Menü 2	kcal	Fleischlose Kost	kcal			
20. Feb Mittag	MITTWOCH	Tomatensuppe	600	Tomatensuppe	550	Tomatensuppe	600			
		Heidelbeerpfannkuchen dazu Vanillesauce und Kompott		ABC		Putengeschnetzeltes in fruchtiger Currysauce dazu Butterreis und Blattsalat		7	Süßer Nudelauflauf dazu Karamellsoße und Apfel-Aprikosenfruchtpüree	ABC
Nachmittag		Kaffee dazu Nußzopf	150	Kaffee dazu Nußzopf	150	Kaffee dazu Nußzopf	150			
Abend		Schlemmer- Rührei mit Schinken dazu Blattsalat , Brot, Butter und Tee	550	Schlemmer- Rührei mit Schinken dazu Blattsalat , Brot, Butter und Tee	530	Vegetarische Wiener , Senf , Butter, Brot und Tee	480			
21. Feb Mittag	DONNERSTAG	Buchstabennudelsuppe	600	Buchstabennudelsuppe	600	Buchstabennudelsuppe	420			
		Schlachtschüssel mit Blut und Leberwurst, Sauerkraut und Salzkartoffel		2C		Hirschragout in Wacholderrahmsauce dazu bunte Spätzle , Preiselbeeren und Chinakohlsalat		C	Bunter -Gemüse- Eintopf mit Tofuwürfel und Kartoffeln auf Wunsch mit Brot	LC
Nachmittag		Kaffee dazu Apfelkuchen	200	Kaffee dazu Apfelkuchen	200	Kaffee dazu Apfelkuchen	200			
Abend		Bierwurst, Schnittlauchkäse, Tomate, Brot, Butter	600	Bierwurst, Schnittlauchkäse, Tomate, Brot, Becel	580	Schnittlauchkäse Tomatensalat , Brot, Butter,	510			
22. Feb Mittag	FREITAG	Zucchinicremesuppe	540	Zucchinicremesuppe	560	Zucchinicremesuppe	560			
		Seelachsfilet mit Tomaten-Kräuterkruste in feiner Buttersauce dazu Basmatireis und Blattsalat		A		Herzhafte Spinatpfannkuchen mit feiner Buttersoße dazu Blattsalate		A	Herzhafte Spinatpfannkuchen mit feiner Buttersoße dazu Blattsalate	ABC
				FA						
Nachmittag		Kaffee dazu Bananen-Schokokuchen	150	Kaffee dazu Bananen-Schokokuchen	150	Kaffee dazu Bananen-Schokokuchen	150			
Abend		Hausgemachter Obazda, zwei Scheiben Emmentaler und Trauben , Butter, Brot und Tee	500	Heringsalat mit Apfel und Zwiebeln, gekochtes Ei, Becel, Brot, Tee	580	Heringsalat mit Apfel und Zwiebeln, gekochtes Ei, Butter, Brot, Tee	580			
23. Feb Mittag	SAMSTAG	Graupensuppe mit Ei legiert	550	Graupensuppe mit Ei legiert	550	Graupensuppe mit Ei legiert	600			
		Pichelsteiner - Eintopf mit Rindfleisch und Kartoffeln / frisches Obst		9		Pichelsteiner - Eintopf mit Rindfleisch und Kartoffeln / frisches Obst		9	Penne Nudeln in Thunfischsoße dazu frische Kräuter, Reibekäse und Salat / frisches Obst	FA9
Nachmittag		Kakao dazu Rührkuchen	300	Kakao dazu Rührkuchen	300	Kakao dazu Rührkuchen	300			
Abend		Gefüllte Schweinebauchrolle, 1/2 Essiggurke, Brot, Butter und Tee	550	Gefüllte Schweinebauchrolle, 1/2 Essiggurke, Brot, Becel und Tee	550	Käsesalat mit bunten Gemüse , Butter, Brot und Tee	500			
24. Feb Mittag	SONNTAG	Gemüsesuppe mit Kräuterklößchen	600	Gemüsesuppe mit Kräuterklößchen	600	Gemüsesuppe mit Kräuterklößchen	510			
		Schweinespießbraten in Biersoße dazu Kartoffelknödel und Krautgemüse / Milchreis		6A		Schweinespießbraten in Biersoße dazu Butterkartoffel und Krautgemüse / Milchreis		6A	Schupfnudel- Gemüsepfanne mit vegetarischer Soße dazu Salatteller / Milchreis	BC
Nachmittag		Kaffee dazu Karamel- Sahne- Schnitte	200	Kaffee dazu Karamel- Sahne- Schnitte	200	Kaffee dazu Karamel- Sahne- Schnitte	200			
Abend		Feinen Rouladen- Aufschnitt, Käsewürfel , Zucchini Salat, Butter und Brot, Tee	500	Feinen Rouladen- Aufschnitt, Käsewürfel, Zucchini Salat, Becel und Brot, Tee	500	Tomate- Mozzarella Salat mit frischen Basilikum, Käsewürfel, Butter, Brot und Tee	430			
25. Feb Mittag	MONTAG	Blumenkohlsuppe	570	Blumenkohlsuppe	550	Blumenkohlsuppe	400			
		Jäger- Hackbraten mit feiner Pilzsauce dazu bunte Spätzle und bunte Blattsalate		ABC		Jäger- Hackbraten mit feiner Pilzsauce dazu Brokkoli- Kartoffelpüree und bunte Blattsalate		A4	Vegetarisches Paprikagemüse mit frischen Zucchini und Tomaten, Auberginen und Kartoffeln	A
Nachmittag		Kaffee dazu Butter- Croissant	150	Kaffee dazu Joghurt-Erdbeerschnitte	150	Kaffee dazu Joghurt-Erdbeerschnitte	150			
Abend		Gulaschsuppe mit Kartoffel Brot, Butter und Tee	550	Gulaschsuppe mit Kartoffel Brot, Becel und Tee	550	Frühlingsrolle dazu Sojasauce und Salat, Brot	600			
26. Feb Mittag	DIENSTAG	Käsecremesuppe mit Röstzwiebeln	600	Käsecremesuppe mit Röstzwiebeln	600	Käsecremesuppe mit Röstzwiebeln	530			
		Schweineschnitzel paniert dazu Kartoffel-Gurkensalat, Ketchup und Zitrone		A		Schweineschnitzel paniert dazu Kartoffel-Gurkensalat, Ketchup und Zitrone		A	Gemüseschnitzel auf Selleriesoße dazu Kartoffelpüree und Salat	4
				BC25						
Nachmittag		Kaffee dazu Rührschnitte mit Frucht	150	Kaffee dazu Rührschnitte mit Frucht	150	Kaffee dazu Rührschnitte mit Frucht	150			
Abend		Makrelenfilet geräuchert, Sahnemeerrettich, Streichkäse, Butter und Brot, Tee	600	Hausgemachte Wurstsülze mit Karotten und Ei, Becel und Brot, Tee	600	Makrelenfilet geräuchert, Sahnemeerrettich, Streichkäse, Butter und Brot, Tee	490			

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

20. Februar bis 26. Februar 2019

TAG		Pürierte Kost		Glutenfreie Kost		Lactosefreie Kost
Mittag	MITTWOCH	Cremesuppe Putengeschnetzeltes in fruchtiger Currysauce püriert, Reisbrei mit Broccoli und Gemüsesalat	MITTWOCH	Cremesuppe Putengeschnetzeltes in fruchtiger Currysauce dazu Butterreis und Blattsalat	MITTWOCH	Cremesuppe Putengeschnetzeltes in fruchtiger Currysauce dazu Reis und Blattsalat
Nachmittag				Kaffee Glutenfreies Gebäck		
Abend		Suppe, Eier-Mousse, Pudding, Kompott				
Mittag	DONNERST	Cremesuppe Leberwurst dazu Kraut püriert und Kartoffelstampf	DONNERST	Cremesuppe Bunter -Gemüse- Eintopf mit Tofuwürfel und Kartoffeln auf Wunsch mit Dinkelsemmel	DONNERST	Buchstabennudelsuppe Schlachtschüssel mit Blut und Leberwurst, Sauerkraut und Salzkartoffel
Nachmittag				Kaffee Glutenfreies Gebäck		
Abend		Suppe, Käsecreme, Haferbrei, Kompott				
Mittag	FREITAG	Zucchini cremesuppe Fischfilet mit Dillsahnesoße püriert dazu Reisbrei und Gemüsesalat püriert	FREITAG	Zucchini cremesuppe Seelachsfilet mit Tomaten-Kräuterkruste in feiner Buttersauce dazu Basmatireis und Blattsalat	FREITAG	Zucchini cremesuppe Seelachsfilet mit Tomate-Kräuterkruste dazu Fischsauce Basmatireis und frische Blattsalate
Nachmittag				Kaffee Glutenfreies Gebäck		
Abend		Suppe, Heringssalat püriert, Pudding, Kompott				
Mittag	SAMSTAG	Cremesuppe Pichelsteiner - Eintopf mit Rindfleisch und Kartoffeln püriert / Fruchtmus	SAMSTAG	Cremesuppe Pichelsteiner - Eintopf mit Rindfleisch und Kartoffeln / frisches Obst	SAMSTAG	Graupensuppe Pichelsteiner - Eintopf mit Rindfleisch und Kartoffeln / frisches Obst
Nachmittag				Kakao Glutenfreies Gebäck		
Abend		Suppe, Wurstmousse, Grießbrei, Kompott				
Mittag	SONNTAG	Cremesuppe Spießbraten mit Soße püriert dazu Gemüse - Kartoffelpüree / Fruchtjoghurt	SONNTAG	Cremesuppe Schweinespießbraten in Biersoße dazu Püree und Krautgemüse / Früchtereis	SONNTAG	Cremesuppe Schweinespießbraten in Biersoße dazu Kartoffelknödel und Krautgemüse / Früchtereis
Nachmittag				Kaffee Glutenfreies Gebäck		
Abend		Suppe, Leberwurst, Pudding, Kompott				Kaffee und Biskuitrolle
Mittag	MONTAG	Blumenkohlsuppe Jägerhackbraten püriert mit Püree, Kartoffelpüree	MONTAG	Blumenkohlsuppe Jäger- Hackbraten mit feiner Pilzsauce dazu Broccoli- Kartoffelpüree und bunte Blattsalate	MONTAG	Blumenkohlsuppe Jägerhackbraten mit feiner Pilzsauce, Kartoffelpüree und bunte Blattsalate
Nachmittag				Kaffee Glutenfreies Gebäck		
Abend		Cremesuppe, Pudding und Kompott				
Mittag	DIENSTAG	Cremesuppe Natureschnitzel püriert dazu Maisgrieß und- Gurkensalat püriert	DIENSTAG	Cremesuppe Natureschnitzel dazu Kartoffelpüree und Salat	DIENSTAG	Cremesuppe Schweineschnitzel paniert dazu Kartoffel- Gurkensalat, Ketchup und Zitrone
Nachmittag				Kaffee Glutenfreies Gebäck		
Abend		Suppe, Makrelenmousse, Brei und Kompott				

Änderungen vorbehalten