

Speisekarte

23.05.2022 - 29.05.2022

Nährwertangaben beziehen sich auf eine Normalportion

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Tagessuppe	Bärlauch-Cremesuppe Broteinheiten: 0,5 BE c	Hühnersuppe, Fadennudeln und Gemüse 1 Broteinheiten: 0,5 BE a, d	Tomatencremesuppe Broteinheiten: 0,5 BE c	Rinderbrühe mit Leberspätzle 1 Broteinheiten: 0,5 BE a, b	Käsesuppe Broteinheiten: 0,5 BE b, c, k	Gemischter Salat oder Tagessuppe Broteinheiten: 0,5 BE	Zwiebelsuppe Broteinheiten: 0 BE
Menü 1 Vollkost	Putengeschnetzeltes in Waldpilzsoße, Mischgemüse und Kartoffelspalten 1 Broteinheiten: 9,5 BE a, c	Budapest-Gulasch mit Karottengemüse und Hörnchenudeln (P) (S) 1 Broteinheiten: 6 BE a, b, c	Omas Krautwickel in Bratensoße, Karottengemüse und Kartoffelpüree (P) (S) 2, 3 Broteinheiten: 1,5 BE c, d, h, k	Himmel und Erde mit Leberwurst, Blutwurst, glasierten Apfelspalten und Röstzwiebeln (P) (S) 1 Broteinheiten: 1,5 BE a, c, k	Hamburger Fischfrikadelle mit Petersilienkartoffeln, und Gurkensalat mit Schmand (P) 1 Broteinheiten: 3,5 BE a, c, k	Pfälzer Grumbeersupp mit Fleischwurst und Brot (S) 1, 2, 3, 4, 8 Broteinheiten: 6 BE	Hähnchen Cordon bleu, Spargel und Kartoffeln (P) Broteinheiten: 1,5 BE
Menü 2 Leichte Vollkost	Adria Cevapcici auf Erbsen-Tomatenreis und Zatziki (P) (S) 1 Broteinheiten: 2,5 BE a, b, c, h	Vollkornnudelaufauf mit Hackfleischsoße, Gouda und gemischter Salat (P) (S) 1 Broteinheiten: 4 BE a, c, d, h	Putenbruststeak an Spargelragout und Bratkartoffeln (P) Broteinheiten: 3,5 BE c	Salatteller mit Hähnchenbruststreifen und Baguette 1 Broteinheiten: 0,5 BE a, b, c, h	Putengeschnetzeltes, Senfsoße, Kohlrabi und Vollkornnudeln (P) 1 Broteinheiten: 4 BE a, c, h	Schinkennudeln an Tomatensoße, gemischter Salat (P) (S) 1, 2, 3, 8 Broteinheiten: 7,5 BE	Kalbsschmorbraten mit Lauchgemüse und Vollkornreis (P) Broteinheiten: 3 BE
Menü 3 Vegetarische Kost	Böhmische Germknödel mit Pflaumenmus und Vanillesoße (P) 1 Broteinheiten: 1,5 BE a, b, c	Steirische Spinatknödel auf Käsesoße, gemischter Salat (P) 1 Broteinheiten: 3 BE a, b, c	Veg.Frikadelle, Zwiebelsoße, Karottengemüse, Salzkartoffeln (P) 1 Broteinheiten: 3,5 BE a, b, c, h, k	Frankfurter Eier in Grüne Soße, Salzkartoffeln, gemischter Salat (P) 1 Broteinheiten: 2 BE a, b, c, h, k	Milchreis mit Kirschkompott (P) Broteinheiten: 8 BE c	Pfälzer Grumbeersupp mit Brot 1 Broteinheiten: 7 BE	Schwaben-Pfanne (Spätzle u. Pilze), Zwiebelsoße, gemischter Salat (P) 1, 5 Broteinheiten: 0,5 BE
Dessert	Birnenquark Broteinheiten: 1,5 BE c	Vanillecreme mit Erdbeeren Broteinheiten: 1,5 BE c	Cappuccino-Creme Broteinheiten: 1,5 BE c	Nuss-Nougat-Pudding Broteinheiten: 7,5 BE c	Mango-Kompott Broteinheiten: 2 BE k	Erdbeer-Grießcreme 1 Broteinheiten: 1,5 BE	Heidelbeer-Grütze mit Schmand Broteinheiten: 2,5 BE

Zusatzstoffe:

1 = mit Farbstoff, 2 = mit Konservierungsstoffen, 3 = mit Antioxidationsmittel, 4 = mit Geschmacksverstärker, 5 = geschwefelt, 8 = mit Phosphat

a - Glutenhaltiges Getreide, b - Eier, c - Milch einschl. Laktose, d - Sellerie, h - Senf, k - Sulfur, (S)= mit Schweinefleisch

Wir wünschen Ihnen Guten Appetit!

Bestellen Sie bitte ihr tägliches Wunschgericht durch ✓ und geben Sie Ihre Bestellung für die Folgewoche jeweils **MONTAGS** unseren Mitarbeitern zurück.

Name und Vorname

Bitte achten Sie darauf, dass das Geschirr ausgespült ist. Vielen Dank.

Straße und Ort

Änderungen vorbehalten.



Speisekarte



Wir wünschen Ihnen Guten Appetit!

Bestellen Sie bitte ihr tägliches Wunschgericht durch ✓ und geben Sie Ihre Bestellung für die Folgewoche jeweils **MONTAGS** unseren Mitarbeitern zurück.

Bitte achten Sie darauf, dass das Geschirr ausgespült ist. Vielen Dank.

Änderungen vorbehalten.

Name und Vorname

Straße und Ort