

Speiseplan KW 16

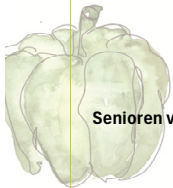
Datum	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Menülinie	15.4.2024	16.4.2024	17.4.2024	18.4.2024	19.4.2024	20.4.2024	21.4.2024
Senioren Vollkost	(Geflügel) Geflügelleberkäse ^{2,3,8} Rahmsoße ^{G,I} Kartoffelstampf ^G Blumenkohlgemüse ^G	(Schwein) Frikadelle ^{Aa, C, J} Zwiebel-Senfsoße ^{I, J} Kartoffeln Spitzkohlgemüse ^{3, I}	(Schwein) Frische grobe Bratwurst ^{3,4} Rahmsoße ^{G, I} Kartoffelbeilage Speck-Zwiebel- Bohngemüse ²	(Veggie) Kaiserschmarrn ^{Aa, C, G, Ha} Vanillesoße ^G Zimt und Zucker Apfelkompott ³	(Fisch) Lachsfilet ^{Aa, D} Kräutersoße ^G Salzkartoffeln Rahmspinat ^G	(Schwein) Möhreneintopf ^I Pökelfleisch-Einlage	(Rind) Ungarisches Gulasch Spiralnudeln ^{Aa} Erbsen und Möhren
Senioren vegetarisch	(Veggie) Vegetarische Cevapcici ^{1, 3, Ad, Ae, C, G, I} Tsatsiki ^G Djuvecreis Krautsalat ³	(Veggie) Rustikale Kartoffel- Gemüsepfanne ^{Ac} Kräuterdipp ^G	(Veggie) Blumenkohl- Käsetaler ^{Aa, C, G} Schnittlauchsoße ^{G, I} Kartoffelecken Wedges ^{Aa}	(Veggie) Gemüselasagne ^{Aa, G, I} Tomatensalat ³	(Veggie) Schupfnudel- Brokkolipfanne ^{Aa, C} Rahmsoße ^{G, I}	(Veggie) Schnippelbohnen- Eintopf ^{2, 5, I, L}	(Veggie) Paprika mit Bulgur-Käsefüllung ^{Aa, G} Rebional Tomatensoße
Dessert	Joghurtspeise ^G	Aprikosenkompott ³	Stracciatellapudding ^{F, G}	Limettenquark ^G	Grießflammerie ^G Waldbeerensoße	Apfelkuchen ^{Aa, C}	Pfirsichkompott

Die Legende der Zusatzstoffe und Allergene finden Sie auf Seite 2 oder können im Internet eingesehen werden.

Die Diäten und Sonderkostformen werden von den Menüs abgeleitet. Änderungen vorbehalten

Lebensmittel aus ausschließlich kontrolliert biologischem Anbau:

Rindfleisch, Kartoffeln, Reis, Getreide, Möhren, Milch, Quark, Joghurt, Vollei, Gewürze, Spaghetti, Penne, Spätzle, Lasagneplatten, Cavatappi, Spirelli, Makkaroni, Farfalle



DE-ÖKO-003

