

Speiseplan KW 23

Datum	Montag 5.6.2023	Dienstag 6.6.2023	Mittwoch 7.6.2023	Donnerstag Fronleichnam 8.6.2023	Freitag 9.6.2023	Samstag 10.6.2023	Sonntag 11.6.2023	
Menülinie	Senioren Vollkost	(Geflügel) Geflügelleberkäse ^{2, 3, 8} Rahmsoße ^{G, I} Kartoffelpüree ^G Möhrengemüse	(Geflügel) Hackbällchen ^{Aa, C} Champignonrahmsoße ^{G, I} Tomatenreis Erbsengemüse	(Rind) Frikadelle ^{Aa, C, J} Rahmsoße ^{G, I} Salzkartoffeln Blumenkohlgemüse ^G	(Geflügel) Paniertes Hähnchenschnitzel mit Spargel überbacken ^G Grüne Pfeffer-Rahmsoße ^G Kartoffeln	(Fisch) Lachsfilet ^{Aa, D} Kräutersoße ^G Salzkartoffeln Rahmspinat ^G	(Schwein) Linseneintopf ^{3, I} Bockwurst ^{2, 3, 8}	(Rind) Ungarisches Gulasch Spiralnudeln ^{Aa} Erbsen und Möhren
	Senioren vegetarisch	(Veggie) Brokkoli-Spätzle- Pfanne ^{Aa, C} Gemüse-Rahmsoße ^{G, I}	(Veggie) Rustikale Kartoffel-Gemüsepfanne ^{Ac} Kräuterdipp ^G	(Veggie) Blumenkohl- Käsetaler ^{Aa, C, G} Schnittlauchsoße ^{G, I} Rosmarin-Drillinge	(Veggie) Käseschnitzel ^{Aa, Ad, G} mit Spargel überbacken ^G Grüne Pfeffer-Rahmsoße ^G Kartoffeln	(Veggie) Schupfnudel- Gemüsepfanne ^{Aa, C} Rahmsoße ^{G, I}	(Veggie) Schnippelbohnen- Eintopf ^{2, 5, I, L}	(Veggie) Paprika mit Bulgur-Käsefüllung ^{Aa, G} Rebional Tomatensoße
	Dessert	Stracciatellapudding ^{F, G}	Obst der Saison	Joghurtspeise ^G	Limettenquark ^G	Grießflammerie ^G Waldbeerensoße	Pfirsichkompott	Apfelkuchen ^{Aa, C}

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

