

Speiseplan KW 48



Datum	Montag 27.11.2023	Dienstag 28.11.2023	Mittwoch 29.11.2023	Donnerstag 30.11.2023	Freitag 1.12.2023	Samstag 2.12.2023	Sonntag 3.12.2023
Menülinie							
Senioren Vollkost	(Geflügel) Geflügelleberkäse ^{2,3,8} Rahmsoße ^{G,I} Kartoffelstampf ^G Blumenkohlgemüse ^G	(Schwein) Gebratene Blutwurst ^{2,3,8,Aa,G,J} Röstzwiebeln ^{Aa} Kartoffelstampf ^G Apfelkompott	(Schwein) Frische grobe Bratwurst ^{3,4} Rahmsoße ^{G,I} Rübstiel bürgerliche Art ^{2,Ad,J}	(Veggie) Süßer Quark- Apfelauflauf mit Rosinen ^{Aa,C,G} Zimt und Zucker	(Fisch) Lachsfilet ^{Aa,D} Kräutersoße ^G Salzkartoffeln Rahmspinat ^G	(Schwein) Möhre Eintopf ^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} Rosmarin-Drillinge	(Veggie) Gemüselasagne ^{Aa,G,I} Tomatensalat ³	(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

