

# Speiseplan vom Woche 1

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Suppe Tages-Gemüse</b>	Gemüsebrühe mit Gries(klößchen) Kohlrabigemüse	Blumenkohlcremsuppe Broccoligemüse	Bouillon mit Kräuterrädel 4 Erbsen-Karotten-Gemüse	Karotten-Orangensuppe Gemüseragout	Haferflockensuppe
<b>Menu 1</b>	Schweinebraten mit Bratensoße Semmelknödelknödel Alternative zum Schweinefleisch: Putenoberkeulenbraten	Seelachsfilet gebraten Kräutersoße Vollkornreis	Rinderhacksteak Rahmsoße Salzkartoffeln	Putengeschnetzeltes in Champignonsoße 3 Spiralnudeln	Fleischkäse mit Bratensoße Kartoffel-Gurken-Salat 9,3 Alternative zum Schweinefleisch: Putenfleischkäse
<b>Menu 2</b>	Champignonragout 3 mit Semmelknödel	Tofuragout in Paprikasoße Vollkornreis	Spinat-Tomaten-Lasange	Dinkelbratling auf Gemüseragout Spiralnudeln	Zucchini in Käse-Ei-Hülle Johurdip Kartoffelsalat
<b>Menu 3</b>	Kaiserschmarren mit Apfelsmus 3	Linsenbratlinge auf Kräutersoße Vollkornreis	Eier mit Rahmspinat Salzkartoffeln	Nudelaufguss mit Gemüseragout	Gemüseintopf mit Vollkornbrötchen
<b>Salat</b>	4 Rohkostsalate Blattsalat+Dressing 4,5,1	4 Rohkostsalate Blattsalat+Dressing 4,5,1	4 Rohkostsalate Blattsalat+Dressing 4,5,1	4 Rohkostsalate Blattsalat+Dressing 4,5,1	4 Rohkostsalate Blattsalat+Dressing 4,5,1
<b>Dessert</b>	Früchte Joghurt	Banane	Apfelcreme mit Mandeln	Beerengrütze	Orangenquark

In den angebotenen Speisen können Zusatzstoffe enthalten sein, diese sind mit Nummer 1-10 gekennzeichnet.

Wir verarbeiten ausschließlich jodiertes Salz.

Liebe Kunden, bitte beachten Sie: Wir können aufgrund der verwendeten Zutaten bei der Produktion unserer Speisen die Allergene Wirkung nicht ausschließen. Folgende allergene Zutaten können sich, zum Teil in Spuren in unseren Speisen befinden: (glutenhaltige Getreide[Weizen, Gerste, Roggen, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon], Kerbstiere, Weichtiere, Eier, Fisch, Erdnüsse, Soja, Milch [einschließlich Laktose], Schalenfrüchte[Mandeln, Haselnuss, Walnuss, Kaschunuss, Pecannuss, Pistazie, Macadamianuss, Queenslandnuss], Sellerie, Senf, Sesamsamen, Schwefeldioxid und Sulfite, [ab 10 Milligramm pro Kilogramm oder Liter] Lupinen)

Kenntlichmachung von Zusatzstoffen:

1. "mit Farbstoff, 2. mit Konservierungsstoff, 3. mit Antioxidationsmittel, 4. mit Geschmacksverstärker, 5. geschwefelt, 6. geschwärzt, 7. gewachst, 8. mit Süßungsmitteln, 9. mit Phosphat, 10. enthält eine Phenylalaninquelle

# Speiseplan vom Woche 2

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Suppe Tages-Gemüse</b>	Broccolicremesuppe	Klare Gemüsesuppe	Tomatensuppe	Hühnerbrühe mit Einlage	Pilzcremesuppe
<b>Menu 1</b>	Rindergulasch Kartoffelpüree	Hähnchenbrust gebraten Schmittlauchsoße Wellenbandnudeln	Schweinegyros mit Tzatziki Reis Alternative zum Schweinefleisch: Rindergyros	Linzen mit Spätzle und Saitenwurst 4,5,1,9,2 Alternative zum Schweinefleisch: Geflügelwürstchen 9,2	Putenschnitzel auf Rataouille Dampfkartoffeln
<b>Menu 2</b>	Mais-Käse-Gemüse-Laibchen mit Tomatenragout Kartoffelpüree	Kartoffel-Lauch-Auflauf	Broccoli-Nuss-Ecke mit Tzatziki Reis	Käsespätzle mit Röstzweibeln	Gemüsestrudel mit Dill-Gurken-Dipp Dampfkartoffeln
<b>Menu 3</b>	Gefüllte Paprikaschote mit Kichererbsen und Gemüse Tomatenragout Kartoffelpüree	Pfannkuchen mit Zimt-Zucker Beerenkompott	Wokgemüse mit Erdnussoße, Reis	Gemüsepuffer auf Linsengemüse Spätzle	Lachswürfel in Dillsöße Dampfkartoffeln
<b>Salat</b>	4 Rohkostsalate Blattsalat+Dressing 4,5,1	4 Rohkostsalate Blattsalat+Dressing 4,5,1	4 Rohkostsalate Blattsalat+Dressing 4,5,1	4 Rohkostsalate Blattsalat+Dressing 4,5,1	4 Rohkostsalate Blattsalat+Dressing 4,5,1
<b>Dessert</b>	Karamellpudding 1	Pflaumenkompott mit Joghurt	Johannisbeerquark	Mandarinen (Obst)	Griespudding mit Fruchtmark

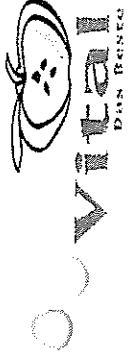
In den angebotenen Speisen können Zusatzstoffe enthalten sein, diese sind mit Nummer 1-10 gekennzeichnet.

Wir verarbeiten ausschließlich Jodiertes Salz.

Liebe Kunden, bitte beachten Sie: Wir können aufgrund der verwendeten Zutaten bei der Produktion unserer Speisen die Allergene Wirkung nicht ausschließen. Folgende allergene Zutaten können sich, zum teil in Spuren in unseren Speisen befinden: (glutenhaltige Getreide) Weizen, Gerste, Roggen, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon), Kerbstiere, Weichtiere, Eier, Fisch, Erdnüsse, Soja, Milch (einschließlich Laktose), Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnuss, Walnuss, Kaschunuss, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss, Queenslandnuss), Sellerie, Senf, Sesamsamen, Schwefeldioxid und Sulfite, [ab 10 Milligramm pro Kilogramm oder Liter] Lupinen

Kenntlichmachung von Zusatzstoffen:

1 "mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoff, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Geschmacksverstärker, 5 geschwefelt, 6 geschwärzt, 7 gewachst, 8 mit Süßungsmitteln, 9 mit Phosphat, 10 enthält eine Phenylalaninquelle



# Speiseplan vom Woche 3

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Suppe</b>	Kartoffelsuppe Buttermais	Bouillon mit Brätspätzle 4,9 Blumenkohlgemüse	Erbsensuppe	Gemüsebrühe mit Eierstich Zucchini-gemüse	Lauchcremesuppe
<b>Menu 1</b>	Chicken wings mit Dipsoße Tomaten-Vollkorn-Reis	Rinderhackbraten Bratensoße Ofenkartoffeln	Fischfilet auf Rahmlauch Vollkornnudeln	Piccata vom Schwein Tomatensoße Gnocchi  Alternative zum Schweinefleisch: Piccata von der Putenbrust	Gaisburger Marsch Gekochtes Rindfleisch mit Gemüse-, Kartoffelwürfel, Spätzle
<b>Menu 2</b>	Mildes Gemüse-Curry Tomaten-Vollkorn-Reis	Hirse-Sellerie-Bratling Frischkäsedip Ofenkartoffeln	Tofuragout mit Gemüsegewürfel Vollkornnudeln	Gnocchi mit Tomatensoße und Parmesan	Minestrone italienische Gemüsesuppe mit Reis
<b>Menu 3</b>	Grüne Nudeln mit Käsesoße	Rahmkohlrabi mit Spätzle	Quark-Aprikosen-Auflauf mit Vanillesoße 1	Chilli sin Carne mit Vollkornbrötchen	Grießschnitten mit Kirschrugout 3
<b>Salat</b>	4 Rohkostsalate Blattsalat+Dressing 4,5,1	4 Rohkostsalate Blattsalat+Dressing 4,5,1	4 Rohkostsalate Blattsalat+Dressing 4,5,1	4 Rohkostsalate Blattsalat+Dressing 4,5,1	4 Rohkostsalate Blattsalat+Dressing 4,5,1
<b>Dessert</b>	Schwarzwalddcreme 3	Kiwi (Obst)	Stracciatellajoghurt	Birnenkompott 3	Quarktiramisu

In den angebotenen Speisen können Zusatzstoffe enthalten sein, diese sind mit Nummer 1-10 gekennzeichnet.  
Wir verarbeiten ausschließlich jodiertes Salz.

Liebe Kunden, bitte beachten Sie: Wir können aufgrund der verwendeten Zutaten bei der Produktion unserer Speisen die Allergene Wirkung nicht ausschließen. Folgende allergene Zutaten können sich, zum teil in Spuren in unseren Speisen befinden: (glutenhaltige Getreide)Weizen, Gerste, Roggen, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon), Kerbstiere, Weichtiere, Eier, Fisch, Erdnüsse, Soja, Milch (einschließlich Laktose), Schalenfrüchte(Mandeln, Haselnuss, Walnuss, Kaschunuss, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss, Queenslandnuss), Sellerie, Senf, Sesamsamen, Schwefeldioxid und Sulfite, [ab 10 Milligramm pro Kilogramm oder liter] Lupinen)

Kennzeichnung von Zusatzstoffen:

1 "mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoff, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Geschmacksverstärker, 5 geschwefelt, 6 geschwärzt, 7 gewachst, 8 mit Süßungsmitteln, 9 mit Phosphat, 10 enthält eine Phenylalaninquelle

# Speiseplan vom Woche 4

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Suppe Tages-Gemüse</b>	Bouillon mit Quarkklößchen 4 Griffomate	Selleriecremesuppe mit Nüssen Bayrischkraut	Klare Gurkensuppe mit Dill Frühlingsgemüse	Kräutercremesuppe mit Brotwürfel Blattspinat	Gebrannte Grießsuppe
<b>Menu 1</b>	Paniertes Seelachsfilet Joghurtremoulade Petersilienkartoffeln	Schweineroulade 1,4 Schmorsoße Vollkornnudeln  Alternative zum Schweinefleisch: Rinderroulade	Gegrillte Hähnchenkeule Paprikasoße Curryreis	Gebratenes Forellenfilet auf Rahmkartoffeln	Spaghetti mit Bolognese (Rindfleisch) geriebener Parmesan
<b>Menu 2</b>	Dampfkartoffeln mit Kräuterquark	Ungarisches Krautgulasch mit Vollkornnudeln	Frühlingsrolle mit 1,4 Gemüsefüllung Süß-saurer-Soße Curryreis	Rote Beeteschnitzel auf Rahmkartoffeln	Spaghetti mit Soja-Bologaise Geriebener Parmesan
<b>Menu 3</b>	Bunte Tortellini mit Käsefüllung Pestosoße (italienisch Kräutersoße)	Weizentortilla gefüllt mit Gemüse-Bohnen-Ragout Sauerrahmdip	Karottenflan mit Estragonsoße Zartweizen	Milchreis mit Zimt und Zucker Apfelkompott 3	Zucchini schnitzel in Kräuter-Ei-Hülle Tomatensugo Spaghetti
<b>Salat</b>	4 Rohkostsalate Blattsalat+Dressing 4,5,1	4 Rohkostsalate Blattsalat+Dressing 4,5,1	4 Rohkostsalate Blattsalat+Dressing 4,5,1	4 Rohkostsalate Blattsalat+Dressing 4,5,1	4 Rohkostsalate Blattsalat+Dressing 4,5,1
<b>Dessert</b>	Bayrischcreme mit Fruchtsoße	Himbeerpudding 1	Melonenspalte	Pfirsichquark 1	Obstsalat

In den angebotenen Speisen können Zusatzstoffe enthalten sein, diese sind mit Nummer 1-10 gekennzeichnet.

Wir verarbeiten ausschließlich jodiertes Salz.

Liebe Kunden, bitte beachten Sie: Wir können aufgrund der verwendeten Zutaten bei der Produktion unserer Speisen die Allergene Wirkung nicht ausschließen. Folgende allergene Zutaten können sich, zum teil in unseren Speisen befinden: (glutenhaltige Getreide)(Weizen, Gerste, Roggen, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon), Kerbstiere, Weichtiere, Eier, Fisch, Erdnüsse, Soja, Milch (einschließlich Laktose), Schalenfrüchte(Mandeln, Haselnuss, Walnuss, Kaschunuss, Pecannuss, Pistazie, Macadamianuss, Queenslandnuss), Sellerie, Senf, Sesamsamen, Schwefeldioxid und Sulfit, [ab 10 Milligramm pro Kilogramm oder Liter] Lupinen)

Kennzeichnung von Zusatzstoffen:

1 "mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoff, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Geschmacksverstärker, 5 geschwefelt, 6 geschwärzt, 7 gewachst, 8 mit Süßungsmitteln, 9 mit Phosphat, 10 enthält eine Phenylalaninquelle

# Speiseplan vom Woche 5

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Suppe</b>	Goulaschsuppe	Bouillon mit Schöberl	Champignoncremesuppe	Gemüsebrühe mit Backerbsen	Käsecremesuppe
<b>Tages-Gemüse</b>	Buntes Gemüse	Leipziger Allerei	Romanesco		Butterbohngemüse
<b>Menu 1</b>	Glasierte Putenbrust Apfelsoße Wellenbandnudeln	Paniertes Schweineschnitzel Ketchupdip Rosmarinkartoffel 1, 3  Alternative zum Schweinefleisch: Paniertes Hähnchenschnitzel	Kalbsfrikasee Vollkorn-Wildreis	Schwäbische Maultaschen mit Zwiebelschmelze Kartoffelsalat  Alternative zum Schweinefleisch: Rindermaultaschen	Rinderschmorsteak in Zwiebelsoße Spätzle
<b>Menu 2</b>	Dampfnudeln mit Vanillesoße und Beerenkompott	Sellerieschnitzel Ketchupdip Rosmarinkartoffel	Gemüsespieß milder Knoblauchsoße Vollkorn-Wildreis	Geröstete Gemüsemaultaschen mit Ei Kartoffelsalat	Gebatener Tofu in Schmorsoße Spätzle
<b>Menu 3</b>	Blumenkohl-Käse-Medaillon Ruccolasoße Wellenbandnudeln	Gemüsekrapfen (Nudeiteig mit Gemüsefüllung) Curcumasoße 3, 4	Gedünstetes Hokifilet auf Gemüsestreifen Zitronensoße Vollkorn-Wildreis	Geschmorter Fenchel in Tomatensoße mit Käse überbacken Cous cous	Saure Bohnen mit Spätzle  Alternativ: mit Würstchen: 4, 9
<b>Salat</b>	4 Rohkostsalate Blattsalat+Dressing 4,5,1	4 Rohkostsalate Blattsalat+Dressing 4,5,1	4 Rohkostsalate Blattsalat+Dressing 4,5,1	4 Rohkostsalate Blattsalat+Dressing 4,5,1	4 Rohkostsalate Blattsalat+Dressing 4,5,1
<b>Dessert</b>	Walnußcreme	Minzjoghurt	Schokoladenmus	Panna cotta mit Erdbeersoße	Reis Trautmannsdorf 1,3

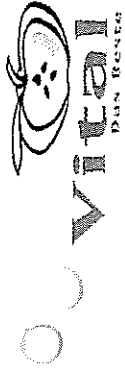
In den angebotenen Speisen können Zusatzstoffe enthalten sein, diese sind mit Nummer 1-10 gekennzeichnet.

Wir verarbeiten ausschließlich Jodiertes Salz.

Liebe Kunden, bitte beachten Sie: Wir können aufgrund der verwendeten Zutaten bei der Produktion unserer Speisen die Allergene Wirkung nicht ausschließen. Folgende allergene Zutaten können sich, zum teil in unseren Speisen befinden: (glutenhaltige Getreide[Weizen, Gerste, Roggen, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon], Kerbstiere, Eier, Fisch, Erdnüsse, Soja, Milch [einschließlich Laktose], Schalenfrüchte[Mandeln, Haselnuss, Walnuss, Kaschunuss, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss, Queenslandnuss], Sellerie, Senf, Sesamsamen, Schwefeldioxid und Sulfit, [ab 10 Milligramm pro Kilogramm oder Liter] Lupinen)

Kenntlichmachung von Zusatzstoffen:

1. "mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoff, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Geschmacksverstärker, 5 geschwefelt, 6 geschwärzt, 7 gewachst, 8 mit Süßungsmitteln, 9 mit Phosphat, 10 enthält eine Phenylalaninquelle



# Speiseplan vom Woche 6

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Suppe</b>	Pilzbouillon m. Grünkernklößchen 1,4	Asiatische Gemüsesuppe	Cremesuppe von Roten Linsen	Eierlockensuppe	Zucchini-creme
<b>Tages-Gemüse</b>	Gebratenes Gemüse	Gurkengemüse	Paprikagemüse	Karottenmix gelbe und orangene Karotten	Rosenkohl
<b>Menu 1</b>	Schaschlikpfanne Schweinefleisch, Speck, 1 Zwiebel und Paprika in würziger Soße Praboiled Reis	Gebratenes Kabeljaufilet mit Kräuterkruste Samtsoße überkrusteter Kartoffelschnee	Putenschnitzel mit Tomaten-Käse überbacken Thymiansoße Bunte Nudeln	Cevapcici Rinderhackfleischröllchen mit Ajvar-Soße 1,3,4 Zartweizenrisotto	Geflügefriskadelle 4 Rosmarienus Kartoffelgratin
<b>Menu 2</b>	Schaschlikpfanne mit Gemüsebällchen Zwiebel, Paprika, Essigurken 2,8,3 in würziger Soße Praboiled Reis	Quarkknödel mit Kräuterbrösel Samtsoße überkrusteter Kartoffelschnee	Vollkorn-Gemüse-Pizza	Auberginenröllchen mit Polenta-Pilzfüllung mit Ajvar-Soße 1,3,4 Zartweizenrisotto	Hirsebratling Gemüsesugo Kartoffelgratin
<b>Menu 3</b>	Tomate gefüllt mit Getreide und Hirtenkäse Basilicumsoße lockeres Pfannenrösti	Ofenschlupfer mit Vanillesoße 1	Buntenudeln mit 1,9,3 Schinken-Sahne-Soße geriebenem Käse Alternative zum Schweinefleisch Soße mit Putenschinken 1,9,3	Gebackener Gemüse-Käse-Spieß mit Ajvar-Soße 1,3,4 Zartweizenrisotto	Pfannkuchen gefüllt mit Hülsenfrüchtheragout
<b>Salat</b>	4 Rohkostsalate Blattsalat+Dressing 4,5,1	4 Rohkostsalate Blattsalat+Dressing 4,5,1	4 Rohkostsalate Blattsalat+Dressing 4,5,1	4 Rohkostsalate Blattsalat+Dressing 4,5,1	4 Rohkostsalate Blattsalat+Dressing 4,5,1
<b>Dessert</b>	Zitronen-Buttermilchgelee	Früchte Müsli	Nougatcreme	Frische Trauben	Joghurt-Honig-Creme

In den angebotenen Speisen können Zusatzstoffe enthalten sein, diese sind mit Nummer 1-10 gekennzeichnet.

Wir verarbeiten ausschließlich jodiertes Salz.

Liebe Kunden, bitte beachten Sie: Wir können aufgrund der verwendeten Zutaten bei der Produktion unserer Speisen die Allergene Wirkung nicht ausschließen. Folgende allergene Zutaten können sich, zum teil in Spuren in unseren Speisen befinden: (glutenhaltige Getreide(Weizen, Gerste, Roggen, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon), Kerbstiere, Weichtiere, Eier, Fisch, Erdnüsse, Soja, Milch (einschließlich Laktose), Schalenfrüchte(Mandeln, Haselnuss, Walnuss, Kaschunuss, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss, Queenslandnuss), Sellerie, Senf, Sesamsamen, Schwefeldioxid und Sulfit, [ab 10 Milligramm pro Kilogramm oder Liter] Lupinen)

Kennlichmachung von Zusatzstoffen:

1 "mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoff, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Geschmacksverstärker, 5 geschwefelt, 6 geschwärzt, 7 gewachst, 8 mit Süßungsmitteln, 9 mit Phosphat, 10 enthält eine Phenylalaninquelle