

# SPEISEPLAN (Teil 2): MITTAG-, NACHMITTAG- und ABENDVERPFLEGUNG

Gültig für den Zeitraum vom

18. September bis 24. September 2019

Ersteller: Küchenleiter H. Raab

TAG		Menü 1	kcal	Allergene	Menü 2	kcal	Allergene	Fleischlose Kost	kcal	Allergene
18. Sep Mittag	MITTWOCH	Tessiner Käsecremesuppe	610	A	Tessiner Käsecremesuppe	540	A	Tessiner Käsecremesuppe	610	A
		Österreichischer Kaiserschmarrn mit Mandeln und Rosinen dazu Apfelmus und Vanillesoße		ABCH	Schweinegulasch mit Salzkartoffeln, Brokkoligemüse und rote Beete Salat		C	Österreichischer Kaiserschmarrn mit Mandeln und Rosinen dazu Apfelmus und Vanillesoße		ABCH
		Kaffee dazu Rührkuchen		ABC	Kaffee dazu Rührkuchen		ABC	Kaffee dazu Rührkuchen		ABC
Nachmittag		Kosakensalat (Lyoner,Ei, Mayo, Ketchup) Stück	500	BEAC6	Kosakensalat (Lyoner,Ei, Mayo, Ketchup) Stück	480	BEAC6	Brotaufstrich Thunfischsalat, Camembert, Butter, Brot und Tee	450	AFC
Abend		Camembert, Butter, Brot und Tee			Camembert, Becel, Brot und Tee			und Tee		
19. Sep Mittag	DONNERSTAG	Grünerbssuppe	600	4ABC	Grünerbssuppe	580	E4A	Grünerbssuppe	520	ABC
		Saures Lüngerl mit Semmelknödel, dazu Kopfsalat mit Kräuter dressing			Rinderroulade mit Rotkohl und Kartoffelpüree			Hirsepflanzerl mit Rotkohlgemüse und Kartoffelpüree		
		Kaffee dazu Buchteln			ABC			Kaffee dazu Buchteln		
Nachmittag		Paprikawurst, Romadur Käse, Gurkenhappen, Butter, Brot und Tee	520	A72C	Paprikawurst, Romadur Käse, Gurkenhappen, Becel, Brot und Tee	500	A72C	Schwarzwurzelsalat mit Gemüse, Romadur Käse, Butter, Brot	500	AC
Abend										
20. Sep Mittag	FREITAG	Klare Gemüsesuppe mit Sternchennudeln	530	FC	Klare Gemüsesuppe mit Sternchennudeln	530	FC	Klare Gemüsesuppe mit Sternchennudeln	420	AB
		Fisch Schlemmerfilet mit Dill-Kräuter Auflage dazu Salzkartoffeln, Salat			Fisch Schlemmerfilet mit Dill-Kräuter Auflage dazu Salzkartoffeln, Salat			Rahmspinat mit Eieromelette und Salzkartoffeln		
		Kaffee dazu Apfelkuchen			ABC			Kaffee dazu Apfelkuchen		
Nachmittag		Gabelbratrollmops, Butter, Brot und Tee, Milchreis	510	F7EC	Gabelbratrollmops, Becel, Brot und Tee, Milchreis	490	F7EC	Gemischte Käseplatte, Trauben, Butter, Brot, Tee	490	AC9
Abend										
21. Sep Mittag	SAMSTAG	Kürbissuppe	530	C	Kürbissuppe	530	C	Kürbissuppe	600	C
		Pichelsteiner Eintopf mit Karotte, Sellerie, Lauch, Kartoffel und Rindfleisch / frisches Obst		9	Pichelsteiner Eintopf mit Karotte, Sellerie, Lauch, Kartoffel und Rindfleisch / frisches Obst		9	Saftiger Zwetschgenstrudel mit Quark dazu Vanillesoße und Kompott / frisches Obst		ABC9
		Kakao dazu Butterrührkuchen		ABC	Kakao dazu Butterrührkuchen		ABC	Kakao dazu Butterrührkuchen		ABC
Nachmittag		Farmersalat (Weißkraut, Karotten, Ananas, Lauch, Sahne), Schinken, Butter und Brot, Tee	550	1274A	Farmersalat (Weißkraut, Karotten, Ananas, Lauch, Sahne), Schinken, Becel und Brot, Tee	530	1274A	Farmersalat (Weißkraut, Karotten, Ananas, Lauch, Sahne), Gemüse in Aspik, Butter, Brot und Tee	510	74A
Abend										
22. Sep Mittag	SONNTAG	Festtagssuppe ( 3 Einlagen )	600	A C	Festtagssuppe ( 3 Einlagen )	600	A C	Festtagssuppe ( 3 Einlagen )	540	A C
		Burgunderbraten mit Rosenkohl Gemüse, und Butterspätze / Schoko Mousse		ABC	Burgunderbraten mit Rosenkohl Gemüse, und Kartoffelknödel / Schoko Mousse		ABC6	Rote Bete Bratling mit Buttersoße dazu Rosenkohlgemüse und Püree		ABC4
		Kaffee dazu Käsesahnedessert		ABC	Kaffee dazu Käsesahnedessert		ABC	Kaffee dazu Käsesahnedessert		ABC
Nachmittag		Jagdwurst Norddeutsche Art, Schlesische Gurken, Elbländer Käse, Butter, Brot und Tee	600	742C	Tomate - Mozzarella Salat mit Balsamico Dressing, Elbländer Käse, Butter, Brot und Tee	490	AC	Tomate - Mozzarella Salat mit Balsamico Dressing, Elbländer Käse, Butter, Brot und Tee	490	AC
Abend										
23. Sep Mittag	MONTAG	Tomatencremesuppe	620	ABCG6	Tomatencremesuppe	500	G6	Tomatencremesuppe	500	G6
		Schupfnudel-Sauerkraut-Pfanne mit Bratenfleisch dazu Endiviensalat mit Kräutersendressing			Geröstete Knödel mit Gemüse und Ei dazu Endiviensalat mit Kräutersendressing			Geröstete Knödel mit Gemüse und Ei dazu Endiviensalat mit Kräutersendressing		
		Kaffee dazu Donauwelle			ABC			Kaffee dazu Donauwelle		
Nachmittag		Ungarische Gulaschsuppe dazu Baguette, Butter, Brot, Tee	550	5CA	Ungarische Gulaschsuppe dazu Baguette, Becel, Brot, Tee	530	5CA	Jägertoast mit Schwammerl und Käse leicht überbacken, dazu gemischter Salat, Tee	550	CBA
Abend										
24. Sep Mittag	DIENSTAG	Zwiebel-Brotsuppe	600	B C	Zwiebel-Brotsuppe	550	B C	Zwiebel-Brotsuppe	600	B C
		Ravioli Nudeln dazu Kräuter - Tomatensoße, Parmesan und gemischter Salat		CDA	Forellenfilet ( Achtung, nicht ganz Grätenfrei! ) gebraten dazu grüne Soße, Reis und bunter Salat		AF	Ravioli mit Käsefüllung dazu Kräuter - Tomatensoße, Parmesan und Salat		CDA
		Kaffee dazu Zitronenkuchen		ABC	Kaffee dazu Zitronenkuchen		ABC	Kaffee dazu Zitronenkuchen		ABC
Nachmittag		Eierpastete, Butterkäse, Friesensalat, Butter, Brot	520	A347C	Eierpastete, Butterkäse, Friesensalat, Becel, Brot	500	A347C	Weichkäsetorte, gek.Ei, Friesensalat, Butter, Brot	500	ABC
Abend										

Die Auflistung der Zusatzstoffe und Allergene ersehen Sie am extra Aushang  
Änderungen vorbehalten

# SPEISEPLAN (Teil 2): Pürierte Kost und Diäten

Gültig für den Zeitraum vom

18. September bis 24. September 2019

TAG		Pürierte Kost		Glutenfreie Kost		Lactosefreie Kost
Mittag	MITTWOCH	Tessiner Käsecremesuppe		Tessiner Käsecremesuppe		Tessiner Käsecremesuppe
Nachmittag		Schweinegulasch püriert dazu Tomaten -		Schweinegulasch mit Salzkartoffeln und rote Beete		Schweinegulasch mit Salzkartoffeln und rote Beete
Abend		Kartoffelpüree und Rote Beete Salat püriert		Salat		Salat
		Suppe, Kosakensalat püriert, Pudding, Kompott		Kaffee Glutenfreies Gebäck		
Mittag	DONNERSTAG	Erbsencremesuppe		Erbsencremesuppe		Erbsencremesuppe
Nachmittag		Rindergulasch püriert dazu Rotkohlgemüse püriert und		Rinderroulade mit Rotkohl und Kartoffelpüree		Rinderroulade mit Rotkohl und Kartoffelpüree
Abend		Kartoffelpüree		Kaffee Glutenfreies Gebäck		
		Suppe, Wurst-Mousse, Süße Haferflockensuppe				
Mittag	FREITAG	Cremsuppe		Cremsuppe		Klare Gemüsesuppe mit Sternchennudeln
Nachmittag		Rahmspinat dazu Eieromelette püriert und Püree		Rahmspinat mit Eieromelette und Salzkartoffeln		Fisch Schlemmerfilet mit Dill-Kräuter Auflage
Abend		Suppe, Fisch-Mousse, Pudding, Frucht Kompott		Kaffee Glutenfreies Gebäck		dazu Salzkartoffeln, Salat
Mittag	SAMSTAG	Cremsuppe		Cremsuppe		Kürbissuppe
Nachmittag		Pichelsteiner Eintopf püriert / frisches Obst püriert		Pichelsteiner Eintopf mit Karotte, Sellerie, Lauch,		Pichelsteiner Eintopf mit Karotte, Sellerie, Lauch,
Abend		Suppe, Farmersalat püriert, Toast, Grießbrei		Kartoffel und Rindfleisch / frisches Obst		Kartoffel und Rindfleisch / frisches Obst
				Kakao Glutenfreies Gebäck		
Mittag	SONNTAG	Cremsuppe		Festtagssuppe ( 3 Einlagen )		Festtagssuppe ( 3 Einlagen )
Nachmittag		Burgunderbraten püriert, Rosenkohl püriert,		Burgunderbraten mit Rosenkohl Gemüse, und		Burgunderbraten mit Rosenkohl Gemüse, und
Abend		Kartoffelpüree/ Schoko Mousse		Kartoffelknödel / Schoko Mousse		Kartoffelknödel / Schoko Mousse
		Suppe, Wurstsalat-Mousse, Schokoladenpudding		Kaffee Glutenfreies Gebäck		
Mittag	MONTAG	Tomatencremesuppe		Tomatencremesuppe		Tomatencremesuppe
Nachmittag		Wammerl mit Fleischbrühe und Senf püriert,		Bunte Gemüseplatte mit Käsesoße		Schupfnudel-Sauerkraut-Pfanne dazu
Abend		Sauerkraut püriert, Maisgrießbrei		Kaffee Glutenfreies Gebäck		Endiviensalat
		Gulaschsuppe püriert, Toast, Grießpudding				mit Kräutersenf dressing
Mittag	DIENSTAG	Cremsuppe		Cremsuppe		Zwiebel-Brotssuppe
Nachmittag		Fischgulasch püriert dazu Gemüsereisbrei und Salat		Forellenfilet gebraten dazu grüne Soße, Reis und		Forellenfilet gebraten dazu grüner Soße, Reis und
		püriert		bunter Salat		bunter Salat
		Suppe, Weichkäse auf Toast, Haferflockensuppe		Kaffee Glutenfreies Gebäck		

Änderungen vorbehalten