

Speiseplan KW 38

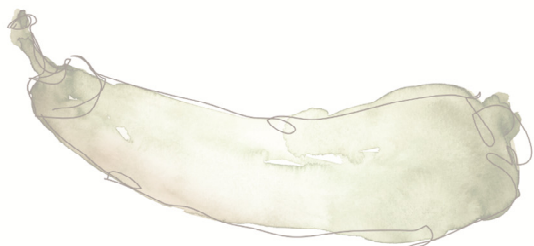
Datum	Montag 16.9.2024	Dienstag 17.9.2024	Mittwoch 18.9.2024	Donnerstag 19.9.2024	Freitag 20.9.2024	Samstag 21.9.2024	Sonntag 22.9.2024
Menülinie  Senioren Vollkost	(Schwein) Wurstgulasch Puszta Art ^{4, 8, G, I, J} Spiralnudeln ^{Aa} Eisbergsalat mit Möhren und Mais Essig-Öl-Dressing ^{3, J}	(Veggie) Polenta- Käsetasche ^{Ad, G, Aa} Kartoffelpüree ^G Rahmspinat ^G	(Geflügel) Putenrollbraten Bratensoße ^I Kartoffeln Porreegemüse ^G	(Veggie) Quarkküchlein ^{C, G, Aa} Waldbeerensoße	(Fisch) Seelachsfilet in Senf-Ei-Hülle ^{Ad, C, D, Aa, J} Kräutersoße ^G Kartoffeln Gurkensalat ^{3, G}	(Schwein) Erbseneintopf ^{2, I} Wiener Würstchen ^{2, 3, 8}	(Schwein) Spießbraten Pfeffersoße ^G Kartoffelklöße ^G Speck-Zwiebel- Bohnengemüse ² 
 Senioren vegetarisch	(Veggie) Hirse-Thymian Bratling ^{C, G, Aa, I} Gemüsejus ^I Kartoffel-Drillinge Kohlrabigemüse ^G	(Veggie) Gnocchi ^{Aa} italienisches Gemüseragout geriebener Käse ^G	(Veggie) Linsenfrikadelle ^{Aa, I, K} Salzkartoffeln Rahmchampignons ^G	(Veggie) Kartoffel- Auflauf ^{C, G} Kräuterdipp ^G Blattsalat Essig-Öl-Dressing ^{3, J}	(Veggie) Sellerieschnitzel ^{Aa, I} Kräutersoße ^G Djuvecreis Brechbohnen	(Veggie) Kartoffeleintopf ^I	(Veggie) Kohlroulade ^{C, G, Aa, I} Gemüsejus ^I Kartoffeln
 Dessert	Grießpudding ^{G, Aa}	Milchreis ^G Zimt und Zucker	Karamellpudding ^G	Kirsch-Joghurtspeise ^G	Birnenkompott	Schokokuchen ^{C, Aa}	Getreide-Cappuccino- Pudding ^{Ab, Ac, G} 

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