

Speiseplan

	<i>Menü 1</i>	<i>Menü 2 Süßspeise</i>	<i>Passierte Kost</i>	<i>Abendessen</i>
MO	Minestrone 110 kcal Hühnerfrikassee mit Butterreis und feinen Erbsen 480 kcal Frischer Obstsalat 100kcal	Minestrone 110 kcal Heferohrnu del mit Vanillesauce 460 kcal Frischer Obstsalat 100kcal	Minestrone 110 kcal Passiertes Hühnerfrikassee mit Erbsen und Reistaler 420 kcal Frischer Obstsalat 100kcal	Gelbwurst mit gekochtem Ei Schnittbrot, Butter/Margarine Zitronenpudding 500 kcal
DI	Spinatcremesuppe 110kcal Sahnehering „Hausfrauen Art“ mit Kräuterkartoffeln 500 kcal Irische Kaffecreme 125 kcal	Spinatcremesuppe 110kcal Gefüllter Pfannkuchen mit Erdbeerquark 460 kcal Irische Kaffecreme 125 kcal	Spinatcremesuppe 110kcal Rindergulasch mit Karottengemüse und Kartoffelpüree 390 kcal Irische Kaffecreme 125 kcal	Saure Wurst mit Paprika, Zwiebeln und Gurken Schnittbrot, Butter/Margarine Vanillepudding 480 kcal
MI	Blumenkohlsuppe 110Kcal Hausgemachter Reisauflauf mit Fruchtcocktail 420 kcal	Blumenkohlsuppe 110 kcal Hausgemachter Reisauflauf mit Fruchtcocktail 420 kcal	Blumenkohlsuppe 110Kcal Passierte Frikadelle mit Erbsen und Reistaler Fruchtcocktail 80kcal	Kartoffel-Gemüse Eintopf und Wursteinlage Schnittbrot, Butter/Margarine 420 kcal
DO	Leberspätzlesuppe 110kcal Putenrahmbraten mit Spätzle und Vitalgemüse 480kcal Zitronensorbet 130kcal	Leberspätzlesuppe 110kcal Grießschnitte mit Apfelmus 370 kcal Zitronensorbet 130kcal	Leberspätzlesuppe 110kcal Passierter Putenbraten mit Nudeltaler und Vitalgemüse 480kcal Zitronensorbet 130kcal	Haussalami dazu Salatgurkenscheibe Schnittbrot, Butter/Margarine Zimthaferbrei 510 kcal
FR	Karottencremesuppe 110kcal Gedünstetes Pangasiusfilet mit Kräutersoße & Petersilienkartoffeln dazu Salat 390kcal Mirabellenkompott 80 kcal	Karottencremesuppe 110kcal Topfenknödel mit Fruchtfüllung 360 kcal Mirabellenkompott 80 kcal	Karottencremesuppe 110kcal Fischschnitte mit Dillsauce; Kartoffelpüree, Salat 480 kcal Kompott 80 kcal	Tilsiter Käse mit Tomatenecke Schnittbrot, Butter/Margarine Moccapudding 500 kcal
SA	Deftiger Erbsen-Gemüse-Eintopf mit Speck 420 kcal Frisches Obst 80kcal	Früchte Grießauflauf mit Erbeerkompott 450kcal Frisches Obst 80kcal	Deftiger Erbsen-Gemüse-Eintopf mit Speck 420 kcal Frisches Obst 80kcal	Geschwollene Bratwurst Senf, Semmel Butter/Margarine Reisbrei 520 kcal
SO	Rinderbrühe mit Eierstich 110kcal Kasslerbraten mit Majoransoße, Bayrischkraut und Dampfkartoffeln 520 kcal Eisbecher 130kcal	Rinderbrühe mit Eierstich 110kcal Ofenfrischer Apfelstrudel mit Zimtsauce 490 kcal Eisbecher 130 kcal	Rinderbrühe mit Eierstich 110 kcal Kasslerbraten mit Majoransoße , Bayrischkraut und Reistaler 510 kcal Eisbecher 130 kcal	Landrauchschinken dazu Bohnensalat Schnittbrot, Butter/Margarine Vanillegrießbrei 510 kcal

Legende: 1 = Farbstoff 2 = Geschmacksverstärker 3 = Antioxidationsmittel 4 = Phosphat 5 = Konservierungsstoff 6 = Süßungsmittel 7 = Phenylalaninquelle 8 = geschwefelt 9 = Milcheiweiß (Wurst)

Die angegebenen Energiewerte sind Durchschnittswerte.

Das Küchenteam wünscht Ihnen einen guten Appetit! Änderungen vorbehalten!