

Mittagsmenü der 39. Woche, vom 21. 09. 26 bis 27. 09. 26

	Menü 1	Menü 2	Voll- Passiert
	Vollkost	Vegetarisch od. leichte Vollkost	
Montag 21.09.	Kräutercremesuppe gefüllt Paprikaschote Tomatensoße Kartoffelpüree Eis MI EI GW SE SO SU	Kräutercremesuppe Kartoffeltaschen mit Frischkäse gefüllt Lauchrahmgemüse Eis MI EI GW SE SO	
Dienstag 22.09.	Karottensuppe Fischfilet in Dillsoße Gemüsenudeln Frucht-Creme MI EI GW SE SO SU FI	Karottensuppe Blumenkohl mit Käse überbacken, Hollandaise Petersilienkartoffeln Frucht-Creme MI EI GW SE SO SU	
Mittwoch 23.09.	Kartoffelsuppe Saures Lägerl Semmelknödel Apfelmus mit Preiselbeeren MI EI GW SE SO SU	Kartoffelsuppe 4 St.Kartoffelpuffer Apfelmus mit Preiselbeeren MI EI GW SE SO	
Donnerstag 24.09.	Champignoncremesuppe Wollwurst Rahmspinat Salzkartoffeln Orangen-Quark MI EI GW SE SO	Champignoncremesuppe Ravioli Käse-Gemüsesoße Salat Orangen-Quark MI EI GW SO SE SU	
Freitag 25.09.	geröstete Semmelsuppe Fischfilet "Bordelaise" Zitronensoße, Familiengemüse Kräuterkartoffeln Karamell-Pudding MI EI GW SE SO FI SU NU	geröstete Semmelsuppe Grießauflauf mit Birnen Früchtesoße Karamell-Pudding MI EI GW SE SO SU NU	
Samstag 26.09.			
Sonntag 27.09.			

Grüne Kennzeichnung = Fleischlos

Beim Frühstück können Sie Ihr Mittagsmenü für den Nächsten Tag bestellen. Sie haben freie Menüwahl, beachten Sie jedoch Ihre Diätformen. Eine normale Portion des Mittagessens enthält durchschnittlich 4,5 BE
Die Speisen werden mit jodiertem Speisesalz zubereitet.

Im unterem Bereich der Menü's finden Sie die Buchstabenkürzel für die wichtigsten allergieauslösenden Lebensmittel, und die Ziffern für die Zusatzstoffe, die gekennzeichnet werden müssen.

Neben diesem Plan befindet sich eine Erklärung der Zeichen.
Für Rückfragen steht Ihnen die Küchenleitung gerne zur Verfügung.

Änderungen vorbehalten!
Die Küchenleitung