

Mittagsmenü der 07. Woche, vom 09. 02. 26 bis 15. 02. 26

	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Voll- Passiert
	Vollkost	Vegetarisch od. leichte Vollkost		
Montag 09.02.	Maisgrießsuppe Krautwicklerl Speck-Zwiebelsauce Kartoffelpüree Duo Pudding	Maisgrießsuppe Gemüse-Strudel Kräutersauce Kartoffeln Duo Pudding	Maisgrießsuppe Apfelstrudel Vanillesoße Duo Pudding	
	MI EI GW SO SE 1 2 3	MI EI GW SO SE 1	MI EI GW SE SO NU 1	
Dienstag 10.02.	Karottencremesuppe Schweineschnitzel "Wiener Art" Kartoffel- Endiviensalat Panna Cotta	Karottencremesuppe Fischpfanne mit Meeres - früchte in Weißweinsauce Nudeln, Salat Panna Cotta	Karottencremesuppe Grießauflauf Kokospuddingsauce Panna Cotta	
	MI EI GW SE SO SF 1	MI EI GW SE SO SU FI WT 1 KR	MI EI GW SE SO 1	
Mittwoch 11.02.	Erbsensuppe Feuerspieß in Schaschlik Soße, Maisgemüse Kartoffelschnitz Apfelmus mit Kirschen	Erbsensuppe 2 St.gekochte Eier in leichter Senfsoße Schnittlauchkartoffel, Salat Apfelmus mit Kirschen	Karottencremesuppe Kaiserschmarrn Äpfel-Rosinen-Mandeln Zimtzucker Apfelmus mit Kirschen	
	MI EI GW SE SO 2 3	MI EI GW SE SO SF 2 3 6	MI EI GW SE SO 1	
Donnerstag 12.02.	Bouillon mit Eierfocken Rindersaftgulasch Bohnen Butternudeln Quark-Dessert	Bouillon mit Eierflocken geschmorter Chicorée in Tomatensoße Kräuterreis Quark-Dessert	Bouillon mit Eierfocken Nougat-Topfen-Knödel Nektarinenpuddingsauce Quark-Dessert	
	EI GW MI SE SO SU 1 8	MI EI GW SE SO SF 2 3 6	MI EI GW SE SO 1	
Freitag 13.02.	Tomatensuppe mi Backerbsen Tilapia- Fischfilet in Eihülle Rahmspinat Kartoffeln Streusel--Bleckkuchen	Tomatensuppe mit Backerbsen Blumenkohl-Käse-Medaillon Remoulade Kartoffelsalat Streusel-Bleckkuchen	Tomatensuppe mit Backerbsen Semmelauf mit Aprikosen Schokosauce Streusel-Bleckkuchen	
	MI EI GW SE SO FI NU 1	MI EI GW SE SO SF NU 1	MI EI GW SE SO NU 1	
Samstag 14.02.				
Sonntag 15.02.				

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