

Mittagessen vom 10.03.2025 bis 16.03.2025

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Menü I	Grießsuppe ^{1,27,9} Szegediner Gulasch vom Schwein, Kartoffeln ⁷ Obst ^{21,43}	Karottensuppe ^{1,15,27,6,7} Spaghetti ^{1,27} , Sauce Bolognese ⁹ , Gurkensalat ^{15,18,7} Karamellpudding ⁷ Parmesan ^{44,7}	Grießnockerlsuppe ^{1,27,3} Schweinebraten ⁹ , Rahmsauce ^{1,27,7} , Kartoffelknödel ^{12,16,17,19} , Mischgemüse ⁷ Fruchtojoghurt ^{43,7}	Broccolirahmsuppe ^{1,15,27,6,7} Hähnchenbrust im Knuspermantel ^{1,27,29,7} , Kartoffel-Gurkensalat ¹⁰ Vanillesahnepudding ^{15,7}	Kohlrabicremesuppe ^{1,27} Fischfilet ⁴ , Zitronen - Dillsauce ^{1,27,7} , Reis, Tomatensalat Dressing Balsamico ^{12,15,17,19} Obstgarten ⁷	Zucchini- und Kürbissuppe ⁷ Züricher Geschnetzeltes ⁷ , Spätzle ^{1,27,3,44,7} , Rote Bete Salat ^{15,18,23} Banane ⁴³	Flädlesuppe ^{1,27,3} Kalbsbraten ⁹ , Rahmsauce ^{1,27,7} , Serviettenknödel ⁷ , Rosenkohl Mousse au Chocolat ⁷
Menü II	Grießsuppe ^{1,27,9} Schweinegulasch LVK, Kartoffeln ⁷ Banane ⁴³	Karottensuppe ^{1,15,27,6,7} Spaghetti ^{1,27} , Käsesauce LVK ^{1,15,27,6,7} , Gurkensalat ^{15,18,7} Dressing LVK Karamellpudding ⁷	Gemüsecremesuppe ^{1,27,9} Schweinerücken LVK, Rahmsauce LVK ⁷ , Kartoffelknödel ^{12,16,17,19} , Gemüse ⁹ Fruchtojoghurt ^{43,7}	Broccolirahmsuppe ^{1,15,27,6,7} Hähnchenbrust ^{10,9} , Bratensauce LVK, Kartoffeln ⁷ , Karotten ⁷ Vanillesahnepudding ^{15,7}	Kürbiscremesuppe ^{17,7} Fischfilet LVK ^{1,27,4} , Kräutersauce LVK ^{1,15,27,6,7} , Reis, Blattsalat Dressing LVK Obstgarten ⁷	Zucchini- und Kürbissuppe ⁷ Schweinegeschnetzeltes LVK ^{7,9} , Spätzle ^{1,27,3,44,7} , Karottensalat LVK ^{12,17,19,23} Banane ⁴³	Selleriecremesuppe ^{1,27,9} Kalbsbraten LVK ⁹ , Rahmsauce LVK ⁷ , Kartoffelknödel ^{12,16,17,19} , Broccoli ⁷ Fruchtojoghurt ^{43,7}
Vegetarisch	Grießsuppe ^{1,27,9} Lasagne Gemüse ^{1,27,3,7,9} , Tomatensauce ^{1,27} , Blattsalat Dressing Joghurt ^{10,7,9} Obst ^{21,43}	Karottensuppe ^{1,15,27,6,7} Spaghetti ^{1,27} , Käsesauce ^{1,15,27,6,7} , Gurkensalat ^{15,18,7} Karamellpudding ⁷	Grießnockerlsuppe ^{1,27,3} Semmelschmarrn ^{1,27,29,3,7} Apfelmus ^{17,43} Zimt Zucker Fruchtojoghurt ^{43,7}	Broccolirahmsuppe ^{1,15,27,6,7} , Kartoffelgratin ^{3,7} , Mischgemüse ⁷ Vanillesahnepudding ^{15,7}	Kohlrabicremesuppe ^{1,27} Gnocchi ^{1,15,27,3,6,7,9} , Ratatouillegemüse ^{15,6} Obstgarten ⁷	Zucchini- und Kürbissuppe ⁷ Käsespätzle ^{1,27,3,44,7} , Blattsalat Italian Dressing ^{10,3,7,9} Banane ⁴³ , Röstzwiebeln ^{1,27}	Flädlesuppe ^{1,27,3} Grießauflauf ^{1,27,3,7} , Pfirsichsauce ⁴³ Mousse au Chocolat ⁷

1 = enth. Gluten, 10 = enth. Senf, 12 = enth. Schwefeldioxid/Sulfite, 15 = mit Farbstoff, 16 = mit Konservierungsstoff, 17 = mit Antioxidationsmittel, 18 = mit Geschmacksverstärker, 19 = geschwefelt, 21 = gewachst, 22 = mit Phosphat, 23 = mit Süßungsmittel, 24 = mit einer Zuckerart und Süßungsmittel(n), 27 = enth. Weizen, 28 = enth. Roggen, 29 = enth. Gerste, 3 = enth. Ei, 30 = enth. Hafer, 32 = enth. Mandeln, 38 = enth. Pistazie, 4 = enth. Fisch, 40 = mit Schwein oder tier. Fe, 43 = Fructose, 44 = unter Schutzatmosphäre verpackt, 6 = enth. Soja, 7 = enth. Milch einschl. Laktose, 8 = enth. Schalenfrüchte, 9 = enth. Sellerie

Bei allen Gerichten kann die Portionsgröße ausgewählt werden; für insulinpflichtige Diabetiker gibt es eine individuelle BE-Aufteilung
Das Küchenteam wünscht Ihnen einen guten Appetit! Änderungen sind vorbehalten!

Abendessen vom 10.03.2025 bis 16.03.2025

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Menü I	2 Mischbrot ^{1,27,28,29} Wurstaufschnitt ^{16,17,18,22,32,38,40,8} Butter 20gr ⁷	2 Mischbrot ^{1,27,28,29} Schinkenwurst ^{16,17,18,22,32,38,40,8} Butter 20gr ⁷	2 Mischbrot ^{1,27,28,29} Butter 20gr ⁷ , Wurstsalat mit Käsestiftel ^{15,16,17}	2 Mischbrot ^{1,27,28,29} Salami ^{16,17,18,40} Butter 20gr ⁷	2 Mischbrot ^{1,27,28,29} Heringsfilet in Sahne ^{10,16,24,3,4,7} Butter 20gr ⁷	2 Mischbrot ^{1,27,28,29} Bratenplatte mit Meerrettich ^{12,17,19,7} Butter 20gr ⁷	2 Mischbrot ^{1,27,28,29} Schinken- Käseteller ^{16,17,18,22,44,7} Butter 20gr ⁷
Menü II	2 Mischbrot ^{1,27,28,29} Geräucherte Schinkenplatte Butter 20gr ⁷	2 Mischbrot ^{1,27,28,29} Geflügelauflauf gemischt ²² Butter 20gr ⁷	2 Mischbrot ^{1,27,28,29} Bierschinken ^{16,17,18} Butter 20gr ⁷	2 Mischbrot ^{1,27,28,29} Obatzda ⁷ Butter 20gr ⁷	2 Mischbrot ^{1,27,28,29} Emmentaler 45% ⁷ Butter 20gr ⁷	2 Mischbrot ^{1,27,28,29} Leberkäse Rot ^{16,17,18,22,40} Butter 20gr ⁷	2 Mischbrot ^{1,27,28,29} Schinken- Käseteller ^{16,17,18,22,44,7} Butter 20gr ⁷
Vegetarisch	2 Mischbrot ^{1,27,28,29} Camembert Butter 20gr ⁷	2 Mischbrot ^{1,27,28,29} Butter 20gr ⁷ Fruchtquark Erdbeer ^{43,7}	2 Mischbrot ^{1,27,28,29} Frischkäse Kräuter ⁷ Butter 20gr ⁷	2 Vollkornbrot ^{1,27,28,29,30} Butter 20gr ⁷ , Salatplatte mit Ei ^{15,16,3,7,9} Dressing Joghurt ^{10,7,9}	2 Mischbrot ^{1,27,28,29} Butter 20gr ⁷ , Eiersalat mit Gemüstreifen ^{1,24,27,3,7}	2 Mischbrot ^{1,27,28,29} Kräuterquark ⁷ Butter 20gr ⁷	2 Mischbrot ^{1,27,28,29} Käseaufschnitt ^{44,7} Butter 20gr ⁷
<small>1 = enth. Gluten, 10 = enth. Senf, 12 = enth. Schwefeldioxid/Sulfite, 15 = mit Farbstoff, 16 = mit Konservierungsstoff, 17 = mit Antioxidationsmittel, 18 = mit Geschmacksverstärker, 19 = geschwefelt, 21 = gewachst, 22 = mit Phosphat, 23 = mit Süßungsmittel, 24 = mit einer Zuckerart und Süßungsmittel(n), 27 = enth. Weizen, 28 = enth. Roggen, 29 = enth. Gerste, 3 = enth. Ei, 30 = enth. Hafer, 32 = enth. Mandeln, 38 = enth. Pistazie, 4 = enth. Fisch, 40 = mit Schwein oder tier. Fe, 43 = Fructose, 44 = unter Schutzatmosphäre verpackt, 6 = enth. Soja, 7 = enth. Milch einschl. Laktose, 8 = enth. Schalenfrüchte, 9 = enth. Sellerie</small>							

Bei allen Gerichten kann die Portionsgröße ausgewählt werden; für insulinpflichtige Diabetiker gibt es eine individuelle BE-Aufteilung

Das Küchenteam wünscht Ihnen einen guten Appetit! Änderungen sind vorbehalten!