




Speiseplan 14.12. – 20.12.2020 KW 51

	Tagessuppe	Menü 1	Menü 2	Dessert	Allergene a glutenhaltiges Getreide aA Weizen aB Roggen aC Gerste aD Hafer aE Dinkel aF Kamut® (Khorasan-Weizen) oder deren Hybridstämme b Krebstiere und Krebsprodukte c Ei und Eiprodukte d Fisch und Fischprodukte e Erdnüsse und Erdnussprodukte f Soja und Sojaprodukte g Milch und Milchprodukte h Schalenfrüchte hA Mandel hB Haselnüsse hC Walnüsse hD Cashewnüsse hE Pekannüsse hF Paranüsse hG Pistazien hH Makadamia oder Queenslandnüsse i Sellerie und Sellerieprodukte j Senf und Senfprodukte k Sesamsamen und Sesamprodukte l Schwefeldioxid und Sulfite m Süßlupinen und Süßlupinenprodukte n Weichtiere und Weichtierprodukte Zusatzstoffe 1 mit Konservierungsstoff 2 mit Antioxidationsmittel 3 mit Geschmacksverstärker 5 mit Süßungsmitteln 7 mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln 9 mit Zuckerarten und Süßungsmitteln 10 enthält eine Phenylalaninquelle 12 mit Farbstoff 13 geschwefelt 14 gewachst 15 geschwärzt 16 mit Phosphat 28 mit Schmelzsalzen
Montag	Möhrencremesuppe g 123 kcal	Gekochtes Rindfleisch 12 mit Meerrettichsoße g/l/2 224 kcal Rote Betesalat 89 kcal Kartoffeln 105 kcal	Schweineschnitzel paniert  aA 245 kcal Paprikasoße 1/5/12 46 kcal Bunter Salat 30 kcal Kartoffelspalten aA 225 kcal	Latte Macchiato Pudding g 136 kcal	
Dienstag	Nudelsuppe aA/i 39 kcal	Nudelauflauf aA/g 345 kcal Tomaten-Kräutersoße 61 kcal Bunter Salat 30 kcal	Bayrischer Leberkäse  i/j/1/2/3/12/16 265 kcal Senf j 10 kcal Sauerkraut i/2 114 kcal Kartoffelpüree g 114 kcal	Vanillepudding g 98 kcal	
Mittwoch	Kartoffelcremesuppe g 127 kcal	Hähnchenmedaillons mit Ananas-Currysoße 179 kcal Erbsen 87 kcal Reis 219 kcal	Kaiserschmarrn aA/c/g 600 kcal Pflaumenkompott 2 69 kcal Vanillesoße g 142 kcal	Käsekuchenquark c/g 144 kcal	
Donnerstag	Eiermuschelsuppe aA/c/i 39 kcal	Reibekuchen aA/aD/c/i 534 kcal Apfelmus 2 94 kcal	Kalbsgulasch 210 kcal Fingermöhren 71 kcal Kartoffeln 105 kcal	Pfirsichpudding g 124 kcal	
Freitag	Blumenkohl-Brokkolicremesuppe g 131 kcal	Seelachs paniert aA/d 200 kcal Blumenkohl 58 kcal Kartoffeln 105 kcal	Polentatasche mit Spinatfüllung aA/g 139 kcal Tomatensoße 63 kcal Bunter Salat 30 kcal Gemüsereis 181 kcal	Haselnusspudding g/hB 114 kcal	
Samstag	Hochzeitsuppe aA/c/i 32 kcal	Bohneneintopf i mit Rindfleisch 379 kcal	Bauernomelett mit Speck  c/g/l/1/2/12/13/16 480 kcal Helle Specksoße 1/2 89 kcal Möhrensalat 1 87 kcal	Buttermilchdessert Birne-Vanille g 120 kcal	
Sonntag	Geflügelcremesuppe g 140 kcal	Ungarischer Rindergulasch 12 234 kcal Apfelrotkohl 90 kcal Spätzle aA/c 240 kcal	Blumenkohl-Käse-Bratling aA/g 267 kcal Tomatensoße 63 kcal Kartoffelpüree g 114 kcal	Portion Eis a/g 188 kcal	



Stand: September 2020 * aus kontrolliert biologischem Anbau. Die Gourmetplan GmbH ist zertifiziert nach DE-ÖKO-039.  enthält Schweinefleisch
 Technologisch bedingte Spuren der oben genannten Allergene und kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe können nicht vermieden werden!

Wir wünschen guten Appetit!