

SPEISENPLAN



	W1 Vollkost	W2 - Schonkost	W3 Milchsuppen	W4 Fleisch frei	W5 Wahlleistung
Montag 28.1.	Kartoffel Lauch Eintopf ^{2,a,i} Wurst-Einlage	hellbraunes Schweineragout mit Gemüsestreifen ^{1,f,i} Blumenkohl-Gemüse ^{1,f,i} Kartoffeln	Schokoladen- MS 400 ml. ^{a,c,f,g,h}	Schupfnudel - Gemüsepfanne Tomatensoße ^{1,f,i,j}	Winter spezial
Dienstag 29.1.	Spaghetti ^a Carbonara Soße ^{1,2,3,5,f,g} Salat der Saison ^{9,i}	leicht gebratener Buntbarsch ^{a,c,d,g,i,j} Fenchel-Gemüse ^{1,f} Kartoffeln	MS mit Nektaringeschm.400 ml. ⁹	Salatteller mit gekochtem Ei ^{1,2,3,9,a,c,i,j}	Winter spezial
Mittwoch 30.1.	frischer Leberkäse ^{2,3,4,5,a1,c,f,g,h,i,j,k,l,m} Bayr. Kartoffelsalat ^{3,g,j,l} Bayrisch Senf	gebr. H-Brust ^a Rahmspinat ⁹ Kartoffelpüree ^{a,c,f,g,i,j,k} Geflügelsoße ^{1,f}	MS mit Sahnege.400 ml. ⁹	Asia Bratnudel-Pfanne ^{a,c,f,g,i} Chilisoße ^{1,2,f,i}	Winter spezial
Donnerstag 31.1.	Gulaschsuppe ^{a,a1,a6,c,f,g,i} W.Bröt ^a	Schweineroulade gefüllt ^{c,g} Karotten-Gemüse ^{1,f} Spiralnudeln Sahnesoße ^{1,f,g}	MS mit Erdbeerge.400ml. ⁹	Polenta-Spinat-Schnitte Kichererbsen-Linsenragout in Tomatensoße ^{2,a,i}	Winter spezial
Freitag 1.2.	Seelachs Ital-Art ^{a,b,c,d,f,g,i,j,n} Gemüsestreifen ^{1,f,i} Langkorn Reis Kräutersoße ^{1,a,f,g}	Königsberger Klopse ^{a,c} Broccoli-Gemüse ^{1,f,i} Kartoffeln Kapernsoße ^{1,f,g}	Grießmehl-Suppe 400 ml. ^{a,g}	Zucchini-Möhrenpuffer ^{a,a4,c} Apfelkompott ³	Winter spezial
Samstag 2.2.	Linsen-Eintopf ^{3,5,a,c,g,i,j,l} Wurst-Einlage	Reis Gemüse Eintopf mit Geflügelfleisch	MS mit Nussgeschmack 400 ml. ^g	Milchreis mit Zimt und Zucker ⁹ Apfelkompott ³	
Sonntag 3.2.	Bratwurst Schnecke ^{f,g} Wirsing-Gemüse mit Speck ^{3,g} Kartoffelpüree ^{a,c,f,g,i,j,k} Bratensoße ^{1,a,f}	Putenbrustwürfel in Sellerie-Limonensoße ^{1,3,f,g,i,l} Broccoli-Gemüse ^{1,f,i} Spätzle ^{a,c,g}	MS mit Vanillegeschmack 400 ml. ^{9,g}	Brätling ^{a,c} Kartoffelpüree ^{a,c,f,g,i,j,k} Salat der Saison ^{9,i} Sauce Hollandaise ^{c,f,g}	

Allergene:

a	glutenhaltiges Getreide	h	Schalenfrüchte
a1	Weizen	h1	Mandeln
a2	Roggen	h2	Haselnüsse
a3	Gerste	h3	Walnüsse
a4	Hafer	h4	Cashewnüsse
a5	Dinkel	h5	Pecanüsse
a6	Kamut	h6	Paranüsse
b	Krebstiere	h7	Pistazien
c	Eier	h8	Macadamia
d	Fisch	i	Sellerie
e	Erdnüsse	j	Senf
f	Soja	k	Sesam
g	Milch (einschl. Laktose)	l	Schwefeldioxid u. Sulfite in einer Konzentration mehr als 10 mg/l, als SO ₂ angegeben
		m	Lupinen (Hülsenfrüchte)
		n	Weichtiere - und daraus gewonnene Erzeugnisse

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe:

1	mit Farbstoff	6	gewachst
2	mit Konservierungsstoff	7	geschwefelt
3	mit Antioxidationsmittel	9	mit Süßungsmittel
4	mit Geschmacksverstärker	14	mit Milcheiweiß
5	mit Phosphat	S	mit Schweinefleisch
		R	mit Rindfleisch

Informationen:

- Zur Zubereitung unserer Speisen verwenden wir grundsätzlich jodiertes Speisesalz.
- Die Kühlung der Patienten Abendessen entspricht der Lebensmittel-Hygiene-Verordnung.
- Unsere Fischgerichte sind praktisch grätenfrei.
- Kreuzverbindung einzelner Allergene durch technologisch unvermeidbare Spuren können nicht ausgeschlossen werden.

Wir wünschen gute Besserung und einen guten Appetit.

Solange die einzelnen Komponenten vorrätig sind.

