

# Speiseplan

in der Woche vom  
09.09.2019 bis 15.09.2019

*Morgens und abends jeweils Buffet, sonntags mit Frühstücksei*

## MONTAG

**Kartoffelsuppe mit Sippets**  
**Zitronenschnitzel "Natur", dazu**  
**Butternudeln und buntes Gemüse,**  
**Salatbuffet**  
**Pfirsich-Quark**

**Kartoffelsuppe mit Sippets**  
**Teriyaki Tofu mit Chicorée, Salatbuffet**  
**Pfirsich-Quark**



## DIENSTAG

**Möhren-Dill Suppe**  
**Fränkisches Schäufele dazu**  
**Kartoffelklöße und Sauerkraut,**  
**Salatbuffet**  
**Weißer Schokolade-Kokos Mousse**

**Möhren-Dill Suppe**  
**Gegrillte Aubergine mit sizilianischer**  
**Caponata**  
**Salatbuffet**  
**Weißer Schokolade-Kokos Mousse**



## MITTWOCH

**Paprika-Tomatensuppe**  
**Gefüllte Paprika auf**  
**Rotwein-Bratensauce dazu**  
**Kartoffelstampf und Prinzessbohnen,**  
**Salatbuffet**  
**Gefüllte Pfannkuchen mit Aprikosen**

**Paprika-Tomatensuppe**  
**Tomaten-Oliven Cous cous, Salatbuffet**  
**Gefüllte Pfannkuchen mit Aprikosen**



## DONNERSTAG

**Rote-Bete-Suppe mit Grießnorckerl**  
**Hähnchen-Saté, dazu Basmati-Reis und**  
**Julienne - Gemüse, Salatbuffet**  
**Ingwercreme mit Schokoladensauce**

**Rote-Bete-Suppe mit Grießnorckerl**  
**Brokkoli-Lauch-Curry mit**  
**Cashew-Kernen**  
**Salatbuffet**  
**Ingwercreme mit Schokoladensauce**



## FREITAG

**Grüne Minestrone**  
**Gedünsteter Barschfilet auf Gurken-Senf**  
**Gemüse, dazu Petersilien Kartoffeln,**  
**Salatbuffet**

**Grüne Minestrone**  
**Käse-Spätzle, Salatbuffet**  
**Kirsch-Amaretti-Joghurt**

**Änderungen vorbehalten**

Zusatzstoffe: (1) mit Farbstoff, (2) mit Konservierungsstoff, (3) mit Antioxidationsmittel, (4) mit Geschmacksverstärker, (5) mit Schwefeldioxid, (6) mit Schwärzungsmittel (7) mit Phosphat, (8) Milcheiweiß, (9) koffeinhaltig, (10) chininhaltig, (11) gewachst (12) mit Taurin, (13) enthält eine Phenylalaninquelle, (14) mit Süßungsmittel (15) mit Säuerungsmittel, (16) mit Verdickungsmittel, (17) Geliermittel, (18) Emulgatoren (19) Aroma, (20) Stabilisatoren

Hauptallergene: (E) Eier, (L) Milch / Lactose, (G) Gluten, (N) Erdnüsse, (SF) Schalenfrüchte, (S) Sesam, (SJ) Soja, (SEL) Sellerie (SE) Senf, (F) Fisch, (K) Krebstiere, (W) Weichtiere, (SCHWE) Schwefeldioxid und Sulphine, (LU) Lupinen

# Speiseplan

in der Woche vom  
09.09.2019 bis 15.09.2019

*Morgens und abends jeweils Buffet, sonntags mit Frühstücksei*

## Kirsch-Amaretti-Joghurt



### SAMSTAG

#### Erbsen-Minze Suppe

**Klassischer Gulasch mit Spätzle, dazu  
Zweierlei Zucchini , Salatbuffet  
Espresso Panna Cotta**

#### Erbsen-Minze Suppe

**Geschmorter Weißkohl mit Paprika und  
Tofu,  
Salatbuffet  
Espresso Panna Cotta**



### SONNTAG

#### Sellerie-Orangensuppe

**Sonntagsbraten mit Rahmsauce, dazu  
Gratin Kartoffeln und Ofen  
Wurzelgemüse, Salatbuffet  
Walnuss-Honiggrieß mit Zwetschgen**

#### Sellerie-Orangensuppe

**Spaghetti Aglio Olio mit Baby Spinat,  
Salatbuffet  
Walnuss-Honiggrieß mit Zwetschgen**



## Änderungen vorbehalten

Zusatzstoffe: (1) mit Farbstoff, (2) mit Konservierungsstoff, (3) mit Antioxidationsmittel,  
(4) mit Geschmacksverstärker, (5) mit Schwefeldioxid, (6) mit Schwärzungsmittel  
(7) mit Phosphat, (8) Milcheiweiß, (9) koffeinhaltig, (10) chininhaltig, (11) gewachst  
(12) mit Taurin, (13) enthält eine Phenylalaninquelle, (14) mit Süßungsmittel  
(15) mit Säuerungsmittel, (16) mit Verdickungsmittel, (17) Geliermittel, (18) Emulgatoren  
(19) Aroma, (20) Stabilisatoren

Hauptallergene: (E) Eier, (L) Milch / Lactose, (G) Gluten, (N) Erdnüsse, (SF) Schalenfrüchte, (S) Sesam, (SJ) Soja, (SEL) Sellerie  
(SE) Senf, (F) Fisch, (K) Krebstiere, (W) Weichtiere, (SCHWE) Schwefeldioxid und Sulphine, (LU) Lupinen