

+

Kundennummer:

T:

# Speiseplan für Woche 49 / 2020



Name:

30.11.20 - 06.12.20

Menüplan: 4 Änderungen vorbehalten!

Tel: 0316/27-12-12

Tage	Abendessen 1	Abendessen 2	Kindermenü	Kindermenü vegetarisch	Sonderdiät	Salatmenü
<b>Montag</b> 30.11.20	<input type="checkbox"/> Hausgemachte Pizza 7,28 BE 572 kcal A,G	<input type="checkbox"/> Vitello Tonnato vom Rind mit Gebäck 1,65 BE 509 kcal A,C,D,I,J,K	<input type="checkbox"/> Schweinsgeschnetzeltes mit Püree&Erbsen-Karottengemüse Obst 4,12 BE 376 kcal A,C,F,G,H,K,N	<input type="checkbox"/> Gurkencremesuppe Krautfleckerl Grüner Salat 2,88 BE 360 kcal A,F,G,H,I,K	<input type="checkbox"/> Gurkencremesuppe Krautfleckerl Gurkensalat	<input type="checkbox"/> Gurkencremesuppe Vitello Tonnato ( Rind ) mit Gebäck Obst 3,99 BE 691 kcal A,C,D,F,G,H,I,J,K
<b>Dienstag</b> 01.12.20	<input type="checkbox"/> Ofenkartoffel mit Sauerrahm Sauce Grüner Salat 5,29 BE 631 kcal G,I,K	<input type="checkbox"/> Gefüllter Käsekorntspitz fein garniert 3,51 BE 425 kcal A,C,G	<input type="checkbox"/> Klare Suppe mit Profiteroles Fleischbällchen mit Erdäpfelpüree 3,49 BE 360 kcal A,C,E,G,H,I,K	<input type="checkbox"/> Suppe mit Profiteroles Topfenknödel mit Marillenröster 5,46 BE 424 kcal A,C,G,H	<input type="checkbox"/> Klare Suppe mit Gemüse Pariser Schnitzel mit Tomatennudeln Grüner Salat	<input type="checkbox"/> Klare Suppe mit Profiteroles Ofenkartoffeln mit Sauerrahm dip Süße Polentacreme 7,41 BE 858 kcal A,C,G,H,K
<b>Mittwoch</b> 02.12.20	<input type="checkbox"/> Griechischer Salatteller mit Baguette 3,21 BE 521 kcal A,C,G,I,J,K	<input type="checkbox"/> Hausgemachter Milchrahmstrudel mit Vanillesauce 3,58 BE 450 kcal A,C,G	<input type="checkbox"/> Knacker ( Pute ) mit Rahmrisolen und Kartoffelpüree Obst 4,19 BE 529 kcal A,F,G,H	<input type="checkbox"/> Lauchcremesuppe Käsespätzle mit Röstzwiebel und grünem Salat 6,88 BE 713 kcal A,C,F,G,H,I,K	<input type="checkbox"/> Lauchcremesuppe Buntes Putengeschnetzeltes mit Nudeln Grüner Salat	<input type="checkbox"/> Lauchcremesuppe Griechischer Salat mit Schafkäse Baguette Heidelbeer-Topfenkuchen 5,44 BE 712 kcal A,C,F,G,H,I,J,K
<b>Donnerstag</b> 03.12.20	<input type="checkbox"/> Backhendl Salat 3,68 BE 584 kcal A,C,I,K	<input type="checkbox"/> Thunfisch-Nudel Salat 1,50 BE 372 kcal A,C,D,G,I,K	<input type="checkbox"/> Semmelschnittensuppe Gegrillter Hühnerhaxen mit Reis Selleriesalat 4,65 BE 570 kcal A,C,H,K	<input type="checkbox"/> Semmelschnittensuppe Gnocchi mit Blattspinat Selleriesalat 5,11 BE 415 kcal A,C,F,G,H,K,N	<input type="checkbox"/> Klare Suppe mit Semmelschnitte Grillhendl mit Reis Selleriesalat	<input type="checkbox"/> Semmelschnittensuppe Thunfisch-Nudelsalat mit Gebäck Fruchtmus 6,22 BE 678 kcal A,C,D,G,H,I,J,K
<b>Freitag</b> 04.12.20	<input type="checkbox"/> Shrimpscocktail auf Toastbrot 2,12 BE 484 kcal A,D,G,J	<input type="checkbox"/> Chili con Carne mit Semmel 6,23 BE 580 kcal A,F,G,H	<input type="checkbox"/> Gekochtes Rindfleisch mit Kohlrabisaucen und Kartoffeln Obst 3,61 BE 507 kcal A,F,G,H,K	<input type="checkbox"/> Zucchini-cremesuppe Vegetarisches Gemüse- Kartoffelgulasch mit Vollkornweckerl 5,64 BE 608 kcal A,F,G,H,J,N	<input type="checkbox"/> Zucchini-cremesuppe Gekochtes Rindfleisch mit Kürbisgemüse und Kartoffel	<input type="checkbox"/> Zucchini-cremesuppe Räucherforelle mit Vogelsalat , Oberskren und Toastbrot Vanillecreme 3,95 BE 813 kcal A,D,F,G,H,I,J,K
<b>Samstag</b> 05.12.20	<input type="checkbox"/> Rustikales Verhackertbrot mit Zwiebel 3,50 BE 571 kcal A,C	<input type="checkbox"/> Asiasuppe Süß Sauer mit Gemüse und Glasnudeln 1,00 BE 74 kcal A,F,G,H			<input type="checkbox"/> Hühnereinmachsuppe Spaghetti Carbonara Grüner Salat	
<b>Sonntag</b> 06.12.20	<input type="checkbox"/> Sacherwürstel mit Senf & Ketchup Semmel 1,83 BE 397 kcal A,C,G,I,J,K	<input type="checkbox"/> Liptauer aufstrich mit Vollkornbrot 3,72 BE 404 kcal A,C,G			<input type="checkbox"/> Maiscremesuppe Nudelaufauf mit Tomatenragout Grüner Salat	

Abendessen Mo: ..... Di: ..... Mi: ..... Do: ..... Fr: ..... Sa: ..... So: .....

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

+

A. Glutenthaltiges Getreide B. Krebstiere C. Eier D. Fisch E. Erdnüsse F. Sojabohnen G. Milch/Laktose H. Sellerie I. Senf J. Sesam K. Schwefeldioxid L. Lupine M. Weichtiere N. Schalenfrüchte

0201 +