

Unser Senioren Speiseplan

6.WO	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Suppe 1 BE	Rinderfleischbouillon mit Leberspätzle ^{a1,c}	Cremesuppe von Möhren ^{a1,g}	Hühnerbrühe mit Muschelnudeln ^{a1,c}	Basilikum-Sahnesuppe ^{a1,g}	Gemüsebrühe mit vegetarischen Klößchen ^{a1,c}	Lauchcremesuppe ^{a1,g}	Cremesuppe vom Kohlrabi ^{a1,g}
Vollkostmenü 2 BE	Puten Paprika-Rahmragout ^{a1,g} und Kräutereis	Gnocchi ^{a1,c} mit Knoblauch und Speck Sahnesauce ^{2,3,4,a1,g} gem. Salat ^{10,g,k}	Krautspatzen ^{4,a1,c,k} mit Speckwürfel ^{2,3,4}	Schweinesteak mit Paprikasauce ^{a1,g} und Nudeln ^{a1}	Putengeschnetzeltes süß-sauer ^{a1,g} Chinagemüse ⁱ und Reis	Allgäuer Leibgericht Kässpätzten ^{a1,c,g} mit geschm. Zwiebeln und gem. Salat ^{10,g,k} 4 BE	Schweine-Geschnetzeltes mit Pilzrahmsauce ^{a1,g} Rösti und Blattsalat ^{10,g,k}
Leichte Vollkost (ohne Schweinefleisch) 2 BE	Canneloni ^{a1,2,4,c,g} auf fruchtiger Tomatensauce ^{a1,g} und Blattsalat ^{10,g,k} 3 BE	Gekochtes Rindfleisch Meerrettichsauce ^{a1,g} Karottengemüse und Kartoffeln	Kichererbseneintopf mit Gemüse ⁱ und Rindfleisch	Nudeln ^{a1} Gorgonzolasauce ^{a1,g} und Blattsalat ^{10,g,k}	Fischfilet ^d auf Gemüsestreifen ⁱ Kräutersenfauce ^{a1,g,k} und Kartoffeln	Kartoffeltaschen gefüllt mit Tomate und Mozzarella ^{1,2,g} und Tomaten-Basilikum Ragout ^{a1,g}	Hähnchenfilets, mediterrane Reis-Gemüsepfanne ^{a1,i} und Sauce ^{a1,g}
Vegetarisch 2 BE	Kaiserschmarrn ^{a1,c,g,h1} mit Apfelmus	Tortellini ^{a1,c} mit Tomatensauce ^{a1,g} und geriebener Käse ^g	Spaghetti ^{a1} mit mediterraner Frischkäsesauce ^{a1,i,g} und geriebenem Mozzarella ^g	Eieromelette ^{c,g} natur Rahmspinat ^{a1,g} und Kartoffelpüree ^g	Zweierlei Gnocchi von der Süßkartoffeln ^{a1,c} Gemüse-Curry-Tomatensauce ^{a1,g,i} und Parmesan ^g	Allgäuer-Gemüeschupfnudelpfanne ^{a1,c} mit Frischkäsesauce ^{a1,g} 3 BE	Nudeln ^{a1} mit Ratatouillegemüse auf Tomaten-Pestoragout ^{a1,g,h4} und Reibkäse ^g
Nachtisch 1 BE	Fruchtjoghurt ^g	Haselnußpudding ^{g,h2}	Frisches Obst	Naturjoghurt mit Sauerkirschen ^g	Apfelmus	Frisches Obst	Zitronenpudding ^g
Abendessen							
Menü 1	Räucherkäse ^g mit Paprikasalat ^{10,k}	Friesischer Heringssalat ^{4,10,c,d,g}	Pasteten-aufschnitt ^{1,2,3,4,9,a1,c,g,h7,i,k} mit Essiggurke ^{2,10,k}	Bayrische Käseauswahl ^{1,g} mit Trauben	Mediterraner Nudelsalat ^{4,7,10,a1,g}	Gelbwurst ^{9,i,k} und Silberzwiebeln ^{4,6,10,m}	Geräucherte Putenbrust ^{2,4,9} und exotischer Krautsalat ^{2,k}
Menü 2	Röstzwiebelleber-wurst ² und Krautsalat	Farmerschinken ^{2,4} mit Maiskölbchen ^{1,10}	Fleischpflanzerl ^{a1,c,i,k} mit Coleslaw ^{2,c,g}	Gemischte Salamiplatte ^{2,4,9,k} mit Senfgurke ^{4,10,k}	Schweizerkäse ^{1,g} und Kräuterfrischkäse ^g	Allgäuer Butterkäse ^{1,g} und Schmelzkäse ^{2,9,g}	Kalbfleisch in Aspik ^{2,4,9} und Bier-schinken ^{1,2,3,4,9,i,k}
Täglich	Wurstplatte ^{1,2,3,4,5,a1,c,i,k} oder Käseplatte ^{1,g} oder gemischte Platte ^{1,2,3,4,5,a1,c,i,k}						

ZUSATZSTOFFE: mit Farbstoff 1 | mit Konservierungsstoff 2 | mit Nitritpökelsalz 3 | mit Antioxidationsmittel 4 | mit Geschmacksverstärker 5 | geschwefelt 6 | geschwärzt 7 | gewachst 8 | mit Phosphat 9 | mit Süßungsmittel 10 |

enthält eine Phenylalaninquelle 11 | mit Milcheiweiß 12 | koffeinhaltig 13 | chininhaltig 14 | mit Taurin 15

ALLERGENE: Weizen a1 | Roggen a2 | Gerste a3 | Hafer a4 | Dinkel a5 | Kamut a6 | Krebstiere b | Eier c | Fisch d | Erdnüsse e | Sojabohnen f | Milch g | Mandeln h1 | Haselnüsse h2 | Walnüsse h3 | Cashewnüsse h4 | Pecanüsse h5 | Paranüsse h6 | Pistazien h7 | Macadamia- oder Queenslandnüsse h8 | Sellerie i | Senf k | Sesamsamen l | Schwefeldioxid m | Lupine n | Weichtiere o

„Trotz gewissenhafter Arbeitsweise unserer Mitarbeiter möchten wir sie jedoch darauf hinweisen, dass in unserem Betrieb eine Kreuzkontamination nicht ausgeschlossen werden kann.“