

Menüplan KW 11

vom 11.03. bis 15.03.2019

„Wochenspecial“

Salatteller mit Hähnchenstreifen &
Vollkornbrötchen
G,MI

MONTAG, 11.03.

„schwäbische Schinkennudeln“
dazu Endiviensalat mit Karottenstreifen G

Rührei mit Rahmspinat & Salzkartoffeln
danach gibt's ein leckeres Dessert MI,E,G

DIENSTAG, 12.03.

Hähnchenfilet in Weißweinsauce
dazu lockerer Reis MI,G

Spaghetti mit Zucchini & Aubergine in Tomatensauce
dazu bunte Blattsalate mit Körnlmix MI,G

MITTWOCH, 13.03.

Cevapcici mit Ajvar, Tomatenreis
dazu Gurkensalat MI,G

Grünkern-Auflauf mit Gemüseperlen & Mozzarella gratiniert
mit Gemüseperlen & Mozzarella gratiniert MI,G

DONNERSTAG, 14.03.

Jägerschnitzel mit Herzoginkartoffeln
dazu grüner Salat mit Tomate & Gurke in GG's Hausdressing MI,G

Gnocchi mit Spinat in Gorgonzolasauce
dazu Tomaten-Brot-Salat MI,G

FREITAG, 15.03.

Penne in Lachs-Sahnesauce
dazu bunte Blattsalate mit Körnlmix MI,G

Tagessuppe ...

danach : mmhh... Milchreis mit Kirschen & Zimtucker MI,G

Kennzeichnung Zusatzstoffe 1.Farbstoff 2. Konservierungsstoff 3. Natrippökelsalz/Nitrat 4. Antioxidationsmittel 5. Geschmacksverstärker 6. geschwefelt 7. geschwärzt 8. gewachst 9. Phosphat oder Stabilisator E 450 a b 10. Süßungsmittel 11. Zuckerart u. Süßungsmittel 12. Phenylalaninquelle/Aspartam 13. Milcheiweiß 14. chininhaltig 15. koffeinhaltig **Kennzeichnung Allergene Lebensmittel** E Eier / ER Erdnüsse / G glutenhaltig / F Fisch / K Krebstiere / L Lupinen / MI Milch (einschl. Lactose) / SA Schalenfrüchte / SB Schwefeldioxid u. Sulfite / SC Sellerie / SD Senf / SE

Menüplan KW 12 vom 18.03. bis 22.03.2019

„Wochenspecial“

Schnitzel mit Kartoffelsalat &
Gurkensalat
G,MI

MONTAG, 18.03.

„schwäbische Lasagne“ - Maultaschen
in Tomatensauce mit Schinkenstreifen & Käse überbacken
dazu bunte Blattsalate mit Tomate & Gurke G,MI,E

Vollkornspaghetti –

mit Möhrchen-Sugo & Rucola bestreut, dazu bunte Frühlingsalate G

DIENSTAG, 19.03.

Saftiger Hackbraten mit leckerem Söble
dazu Kartoffelpüree & Möhrchengemüse G,MI

Süßkartoffelauflauf mit Paprika

dazu bunte Blattsalate G,MI

MITTWOCH, 20.03.

Streifen von der zarten Rinderleber nach „Berliner Art“
mit Äpfeln & Zwiebeln, dazu Röstkartoffeln & grüner Salat G,

Penne Verdura mit frischem Gemüse in Olivenöl geschwenkt

dazu sizil. Bauernsalat G

DONNERSTAG, 21.03.

Zwiebelsteak vom saftigen Schweinehals
mit goldbraun gebackenen Knusperzwiebeln, dazu Wedges & Krautsalat
G,MI

Vegetarische Schupfnudelpfanne

mit Zucchini & Lauchzwiebeln G

FREITAG, 22.03.

Spaghetti al Tonno Bianco

dazu Salat vom frischem Blattspinat G

orientalisches rotes Linsencurry

mit Basmatireis

Kennzeichnung Zusatzstoffe 1. Farbstoff 2. Konservierungsstoff 3. Natriumpökelsalz/Nitrat 4. Antioxidationsmittel 5. Geschmacksverstärker 6. geschwefelt 7. geschwärzt 8. gewachst 9. Phosphat oder Stabilisator E 450 a b 10. Süßungsmittel 11. Zuckerart u. Süßungsmittel 12. Phenylalaninquelle/Aspartam 13. Milcheiweiß 14. chininhaltig 15. koffeinhaltig **Kennzeichnung Allergene Lebensmittel** E Eier / ER Erdnüsse / G glutenhaltig / F Fisch / K Krebstiere / L Lupinen / MI Milch (einschl. Lactose) / SA Schalenfrüchte / SB Schwefeldioxid u. Sulfite / SC Sellerie / SD Senf / SE

Menüplan KW 13

vom 25.03. bis 29.03.2019

„Wochenspecial“

Geschnetzelttes vom Schwein mit
Spätzle & Krautsalat
G,MI,E

MONTAG, 25.03.

„Schwabenteller“

1 P. Nackte Bratwurst mit Soß,
dazu Kartoffelsalat & grüner Salat G

Tortellini „Formaggio“

mit Tomatensauce & Zucchini Salat G

DIENSTAG, 26.03.

„Zwiebelschnitzel“ in feiner Champignonsauce mit Frühlingszwiebeln

dazu Reis & Tomatensalat G, MI

„Schwäbische Kasspatzen“ mit würziger Zwiebelschmelze

dazu grüner Salat G, MI, E

MITTWOCH, 27.03.

Currywurst „Streetfood-Style“

dazu Pommes & bunter Partysalat G

Zucchini-Lasagne

dazu gibt's knackige Blattsalate G, MI

DONNERSTAG, 28.03.

„Hähnchen Caprese“ mit Spinatnudeln & Tomatensugo

dazu bunte Blattsalate G,MI

paniertes Auberginenschnitzel

mit Tomatenreis & Karottensalat G, MI

FREITAG, 29.03.

Lachsfilet mit Rosmarinkartoffeln

dazu feines Ofengemüse G

Brätnockerlsupperl, danach ...

mmhh... Kaiserschmarr'n mit Apfelkompott & Puderzucker G, MI, E

Kennzeichnung Zusatzstoffe 1.Farbstoff 2. Konservierungsstoff 3. Nitratpökelsalz/Nitrat 4. Antioxidationsmittel 5. Geschmacksverstärker 6. geschwefelt 7. geschwärzt 8. gewachst 9. Phosphat oder Stabilisator E 450 a b 10. Süßungsmittel 11. Zuckerart u. Süßungsmittel 12. Phenylalaninquelle/Aspartam 13. Milcheiweiß 14. chininhaltig 15. koffeinhaltig **Kennzeichnung Allergene Lebensmittel** E Eier / ER Erdnüsse / G glutenhaltig / F Fisch / K Krebstiere / L Lupinen / MI Milch (einschl. Lactose) / SA Schalenfrüchte / SB Schwefeldioxid u. Sulfite / SC Sellerie / SD Senf / SE

Menüplan KW 14 vom 04.04. bis 08.04.2019

„Wochenspecial“

Hähnchen mit Spargelstücken in
Bärlauchpesto dazu Reis
G,MISA

MONTAG, 04.04.

„Nürnberger Sauerkraut-Auflauf“

mit gebratenen Schweinsbratwürstl & knackigem Eissalat G

in Butter gebratene Spätzle & frische Champignons

mit Frühlingskräutern bestreut, dazu Tomaten-Gurken-Salat
mit frischer Kresse G,MI

DIENSTAG, 05.04.

Hähnchenbrustfilet mit Lauchzwiebeln, Cherrytomaten & rotem Pesto

dazu Country Kartoffeln & Cole Slaw(2) G,MI

griechischer Reismudelauf

mit Zucchiniestreifen, Fetakäse & feiner Würznote,
dazu knackiger Bauernsalat G,MI

MITTWOCH, 06.04.

Schwäbischer Sauerbraten

dazu Rotkraut & hausgemachte Spätzle G, E

Gemüsestrudel mit Tomatensauce

dazu frühlingshafte Blattsalate G,MI,

DONNERSTAG, 07.04.

„Zigeunerschnitzel“ in würziger Paprikasauce

mit Reis, dazu frische Blattsalate G

vegetarische Gemüseschnitzel mit frühlingshaften Söble

dazu Kartoffelsalat & bunte Blattsalate G,M

FREITAG, 08.04.

„Paella mixta“ (mit Fleisch & Meeresfrüchten)

mit buntem Gemüsemix, dazu Frühlingszupfsalate
mit Joghurd dressing & Körnlimischung G,MI

kleine Schnittlauchkartoffelchen mit Kräuterquark

dazu grüner Salat mit Karottenstreifen
Dessert: Rote Grütze mit Vanillesauce G,MI

Kennzeichnung Zusatzstoffe 1.Farbstoff 2. Konservierungsstoff 3. Nitratpökelsalz/Nitrat 4. Antioxidationsmittel 5. Geschmacksverstärker 6. geschwefelt 7. geschwärzt 8. gewachst 9. Phosphat oder Stabilisator E 450 a b 10. Süßungsmittel 11. Zuckerart u. Süßungsmittel 12. Phenylalaninquelle/Aspartam 13. Milcheiweiß 14. chininhaltig 15. koffeinhaltig **Kennzeichnung Allergene Lebensmittel** E Eier / ER Erdnüsse / G glutenhaltig / F Fisch / K Krebstiere / L Lupinen / MI Milch (einschl. Lactose) / SA Schalenfrüchte / SB Schwefeldioxid u. Sulfite / SC Sellerie / SD Senf / SE

Menüplan KW 15

vom 08.04.2018 bis 12.04.2019

„Wochenspecial“

Spaghetti Bolognese mit Parmesan,
dazu Blattsalat
G,MI

MONTAG, 08.04.

Bandnudeln mit Spitzkohl & gemischtem Hackfleisch
dazu frühlingfrischer Gurkensalat MI, G,

Paprikasamtsüppchen mit Blätterteigstangerl
danach gibt's ein leckeres Dessert MI,

DIENSTAG, 09.04.

„Steirer Kotelett“ in krosser Kürbispanade
dazu Kartoffelsalat & Gurkensalat MI, G,

Gnocchi mit leckerem Ofengemüse
dazu bunte Blattsalate mit Karottenstreifen MI, G,

MITTWOCH, 10.04.

Saftige Hähnchenfilets auf Tomatenspaghetti
dazu unser beliebter Karottensalat MI, G,

grün-weißes Spargelragout
mit Schnittlauchkartoffelchen & grünem Salat MI, G,

DONNERSTAG, 11.04.

„Züricher Geschnetzeltes“ vom Schwein
dazu Rösti & buntes Marktgemüse MI, G,

Spaghetti „al limone“
in frühlingleichter Zitronen-Minz-Sauce mit Zuckerschotenstreifen
& aromatischem Tomatensalat MI, G,

FREITAG, 12.04.

Knusprig panierte Shrimps mit hausgemachten Aijoli
auf bunten Frühlingblattsalaten mit Karottenstreifen & Körnlimix
dazu reichen wir knusprig gebackenes Ciabatta MI, G, SA

Brätneckerlsuppe danach:
Ofenfrischer Knusper-Topfenstrudel „mal anders“

Kennzeichnung Zusatzstoffe 1. Farbstoff 2. Konservierungsstoff 3. Nitratpökelsalz/Nitrat 4. Antioxidationsmittel 5. Geschmacksverstärker 6. geschwefelt 7. geschwärzt 8. gewachst 9. Phosphat oder Stabilisator E 450 a b 10. Süßungsmittel 11. Zuckerart u. Süßungsmittel 12. Phenylalaninquelle/Aspartam 13. Milcheiweiß 14. chininhaltig 15. koffeinhaltig **Kennzeichnung Allergene Lebensmittel** E Eier / ER Erdnüsse / G glutenhaltig / F Fisch / K Krebstiere / L Lupinen / MI Milch (einschl. Lactose) / SA Schalenfrüchte / SB Schwefeldioxid u. Sulfite / SC Sellerie / SD Senf / SE

Menüplan KW 16

vom 15.04. bis 19.04.2019

„Wochenspecial“

Mexikanische Quinoa-Pfanne
mit Eissalat
G,

MONTAG, 15.04.

Schwabenschmaus !! 1 Paar „Nackte Bratwurst“
mit Kartoffelsalat & Soß MI,G

Pfannengerührte Pappardelle
mit grünem Spargel, dazu bunte Zupfsalate G

DIENSTAG, 16.04.

„Teriyaki-Putenstreifen aus dem Wok“
mit Paprika & Lauchzwiebeln, dazu Basmatireis MI,G

Weißer Bohnen-Buletten mit Tzatziki
dazu Reismudeln mit feiner griech. Würznote & Gurkensalat MI,G

MITTWOCH, 17.04.

„Mafianudeln“
mit Steakstreifen vom Rind, in Tomaten-Wodka-Sauce
dazu bunte Blattsalate MI,G

Gemüse-Quiche im Mürbteigtörtchen
dazu bunte Frühlingsblattsalate mit Karottensticks MI,G

DONNERSTAG, 18.04.

Saftiger Schweinsbraten nach Oma's Art
in kräftiger dunkler Sauce, dazu Semmelknödel & Bayrisch Kraut MI,G

Linguine mit Babyspinat & Walnüssen
dazu bunte Blattsalate MI,G

KARFREITAG, 19.04.

Wir wünschen Ihnen schöne Feiertage und ein tolles Osterfest!

Kennzeichnung Zusatzstoffe 1. Farbstoff 2. Konservierungsstoff 3. Natriumpökelsalz/Nitrat 4. Antioxidationsmittel 5. Geschmacksverstärker 6. geschwefelt 7. geschwärzt 8. gewachst 9. Phosphat oder Stabilisator E 450 a b 10. Süßungsmittel 11. Zuckerart u. Süßungsmittel 12. Phenylalaninquelle/Aspartam 13. Milcheiweiß 14. chininhaltig 15. koffeinhaltig **Kennzeichnung Allergene Lebensmittel** E Eier / ER Erdnüsse / G glutenhaltig / F Fisch / K Krebstiere / L Lupinen / MI Milch (einschl. Lactose) / SA Schalenfrüchte / SB Schwefeldioxid u. Sulfite / SC Sellerie / SD Senf / SE