

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

Weiße 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. 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 17 vom 22.04.2019 bis 26.04.2019

„Wochenspecial“

Hähnchenkeule mit Salatteller
MI

MONTAG, 22.04.

Wir wünschen Ihnen schöne Ostern ! !

DIENSTAG, 23.04.

Ofengebackene Spare Ribs

mit hausgemachter BBQ-Sauce, dazu Steakhouse-Pommes & Partysalat

MI,G

Pappardelle mit Zucchiniwürfelchen

in Frischkäsesauce, dazu unser leckerer Karottensalat MI,G

MITTWOCH, 24.04.

Butterzart geschmortes Schweinshax 'l Gulasch

dazu gebratene Buabaspitzla & Bayrisch Kraut MI,G

Schwäbische Kässpätzla mit Zwiebelschmelze

dazu grüner Salat MI,G,E

DONNERSTAG, 25.04.

„Hähnchenbrust in Broccoli-Senf-Sahnesauce“

dazu Butterreis mit Erdnüssen & knackiger Eissalat MI,G,ER

Knackiges Kohlräbli-Gemüse

in heller Schnittlauchsauce, dazu Kartoffelbrei nach Oma's Art und Tomatensalat MI,G,SD

FREITAG, 26.04.

Paniertes Fischfilet

mit Kresse-Remoulade, dazu Kartoffel-Gurkensalat MI,G,F

Hüttenschmaus

Bratkartoffeln mit Gemüse & Spiegelei

Dazu ein kleiner Blattsalat mit Körnlimix MI,G

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 18

vom 29.04.2019 bis 03.05.2019

„Wochenspecial“

Linsen mit Spätzle
G,MI,E

MONTAG, 29.04.

„Süßkartoffel-Hackfleisch-Auflauf“

mit Hackfleisch & Feta, dazu grüner Salat MI,G,E,SD

Pikantes Linsencurry mit Gemüseperlen

& knusprigem Baguette, danach Schokopudding mit Banane MI,G

DIENSTAG, 30.04.

„Schaschlikpfännle“

mit Paprika & Zwiebeln, dazu Reis & frische Blattsalate G,SD

„Spargelrisotto“

dazu Blattsalat mit Kirschtomaten in Balsamicodressing SD

Mittwoch, 01.05. 1. MAIFEIERTAG

Wir wünschen Ihnen einen sonnigen Feiertag !!

DONNERSTAG, 02.05.

„Gefüllte Rindsrouladen nach schwäb. Hausfrauen Art“

mit Spätzle & Leipziger Allerlei G,E,MI

„Tortellini in Pilzsahne“

dazu unser leckerer Tomaten-Gurken-Salat MI,G

FREITAG, 04.05.

mmmhh...“Spaghetti in Lachs-Sahnesauce“

mit bunten Frühlingsblattsalaten MI,G,F

Knusprig gebackene Kartoffeltaschen im Knusperteig

dazu Karottensalat & Krautsalat MI,G

Kennzeichnung Zusatzstoffe 1.Farbstoff 2. Konservierungsstoff 3. Nitratspökelsalz/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 19

vom 06.05. bis 10.05.2019

„Wochenspecial“

Gefüllte Paprika mit Couscous-
Schafskäsefüllung mit kleinem Salat
G,MI,E

MONTAG, 06.05.

„Saftige Fleischkühle mit scharfer Gurkensalsa“
dazu Kartoffelsalat & Karottensalat G,MI

„Pikantes Kartoffel-Pilz-Gulasch“
mit Tomatensalat G,MI

DIENSTAG, 07.05.

Griechische Reismudelpfanne mit Gyrosstreifen
dazu Tzatziki & Gurkensalat im klarem Dressing G,MI

Gnocchi in cremiger Tomaten-Frischkäse-Kräuter-Sauce
dazu knackiger Gurkensalat G,MI

MITTWOCH, 08.05.

„Indisches Hähnchencurry“
mit Kichererbsen & Broccoli in Kokos-Currysauce, dazu Basmatireis
& Möhrchengemüse G,MI

„Schwäbische Spinatspätzle mit Sonnenblumenkernen“
dazu bunte Blattsalate G,MI

DONNERSTAG, 09.05.

„Schweizer Hütten-Steak vom Schweinenacken“
mit Schmorzwiebeln, Tomate & Bergkäse überbacken
dazu wilde Kartoffeln & Krautsalat G,MI

grüne Bandnudeln mit Spargel-Ragout
dazu bunte Frühlingzupfsalate G,MI

FREITAG, 10.05.

Zartes Seelachsfilet
in Senfsauce, dazu Butterkartoffelchen & Gurkensalat G,MI,F,SD

„Mit Sesam bestreute asiatische gebratene Nudeln aus dem Wok“
mit knackigem fernöstlichem Gemüse, dazu süß-saurer Chili-Dip G,MI,SC,SD

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 20

vom 13.05. bis 17.05.2019

„Wochenspecial“

Nackte Bratwurst mit Kartoffelsalat &
Bratensauce
G.

MONTAG, 13.05.

pikanter Würstchengulasch

mit knusprigem Baguette & Früchtequark zum Dessert G,MI

Couscous-Gemüse-Pfanne

dazu knackiger Rohkostsalat G,MI

DIENSTAG, 14.05.

„Putenschnitzel Försterinnen Art“

mit Zwiebeln & Pilzen,

dazu gibt es knusprige Kroketten & kleinem Blattsalat G,MI

Spaghetti „al Limone“

in sommerleichter Zitronensauce mit Babyblattspinat,

dazu Tomaten-Gurkensalat G,MI

MITTWOCH, 15.05.

Zarter Preiselbeer-Rahmbraten vom Weiderind

dazu Spätzle & Blaukraut G,MI

Griech. Blechkartoffeln & Ofenzucchini

mit Gyrosnote verfeinert, dazu Tzatziki & knackiger Gurkensalat G,MI

DONNERSTAG, 16.05.

„saftige Kohlrouladen“

mit Kartoffelpüree & Karottengemüse G,MI,E

Farfalle in bunter Gemüse-Bolognese

dazu Eisbergsalat mit Karottenstiften & Sonnenblumenkernen G,MI

FREITAG, 17.05.

Penne in Lachs-Sahnesauce

dazu bunte Blattsalate mit Körnlimix MI,G

„Risotto“

mit Kohlräbli & Paprikastreifen, dazu bunte Blattsalate (-)

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 21

vom 20.05. bis 24.05.2019

„Wochenspecial“

Buabaspitzla mit Gemüse &
Schnittlauchschmand
G, MI

MONTAG, 20.05.

Schwäbischer Hackbraten

mit breiten Bandnudeln & Kohlräbligemüse G,MI,E

„Bunte Reispfanne mit knackigem Frühlingsgemüse“

dazu bunter Blattsalat mit Körnlimix in Joghurtdressing MI,G

DIENSTAG, 21.05.

„Siedfleisch in Meerrettichsauce“ vom zarten Weiderind

dazu Petersilienkartöfelchen & Rote Bete - Salat G,MI

„Pastasotto“ von Nudelreis

mit frischen Champignons, dazu knackiger Karottensalat G,MI

MITTWOCH, 22.05.

Westernsteak vom Schwein

in würziger Tex-Mex-Sauce, dazu Wilde Kartoffelecken & Eisbergsalat
mit Mais & Karotten G,MI

Pikantes Blumenkohl-Ragout

mit Paprikastreifen, dazu Butterreis G,MI

DONNERSTAG, 23.05.

„Hähnchen Caprese“ mit Spinatnudeln & Tomatensugo

dazu Rucula & bunte Blattsalate G,MI

„Mexikanische Quinoa-Pfanne“

mit Buttermaiscolben & bunte Blattsalate G,MI

FREITAG, 24.05.

Spaghetti mit Thunfisch, Erbsen & Möhren

dazu Tomatensalat

Backerbsensuppe mit Gemüseperlen,

danach Apfelstrudel mit Vanillesauce G,MI

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