

Menüplan KW 23

vom 03.06. bis 07.06.2019

„Wochenspecial“

Saure Kutteln mit Bratkartoffeln
G, M, E

MONTAG, 03.06.

Blumenkohlgratin mit Schinken & Käse
knusprig gratiniert, dazu grüner Salat im Joghurtdressing M, G

bunte Sommergemüsepfanne

von Zucchini, Paprika & Tomaten, dazu gebratene Gnocchi & grüner Salat G

DIENSTAG, 04.06.

Knusprig überbackene Spargel-Lasagne
mit Streifen vom gekochten Schinken in Sc. Hollandaise,
dazu Blattsalate G

Schwarz-Weißer „Mandel-Reis“

mit Rahmbroccoli, dazu Karottensalat M, G

MITTWOCH, 05.06.

Scaloppe vom Hähnchen in Zitronen-Weißweinsauce
mit lockerem Reis & Blattspinat M, G

Scharfe Thai-Nudel-Pfanne

mit Sesam, dazu süß-saurer Dip G, SD, SC

DONNERSTAG, 06.06.

„Griechisches Schweinenackensteak“
mit Fetakäse, Zucchini & Tomate überbacken,
dazu Reismudeln, Tzatziki & Endiviensalat M, G

Semmelknödel auf Rahmschwammerl

dazu bunte Blattsalate M, G

FREITAG, 07.06.

„In Butter gebratene Lachsmaultaschen“
dazu Kartoffelsalat & grüner Salat M, G, E, F

Menüplan KW 24 vom 10.06. bis 14.06.2019

„Wochenspecial“

Salatteller mit Hähnchenstreifen &
Vollkornbrötchen
G, MI

PFINGSTMONTAG, 10.06.

Wir wünschen Ihnen einen schönen Feiertag!

DIENSTAG, 11.06.

„GG´s Schaschlik-Pfännle vom Schwein“
dazu Butternudeln & bunter Rohkostcocktail G, MI

Risotto

mit frischen Wiesenchampignons & Lauchringen,
dazu Salat vom frischen Blattspinat G,

MITTWOCH, 12.06.

Königsberger Klopse
mit Butterreis & Erbsen G, MI

„Hüttenschmaus“

Spiegelei auf Kartoffelgröstl mit Paprika-Zwiebelgemüse G, E

DONNERSTAG, 13.06.

„Wiener Backhendlkeule“
mit Kartoffel-Gurken-Salat G,

Quinoa-Gemüse-Auflauf

dazu knackige Rohkostsalate G,

FREITAG, 14.06.

Panierte Calamari mit Zitronenschnitt & Remoulade
dazu knackige Blattsalate in sämigem Balsamicodressing MI, G, F

„Penne mit Zucchini, Tomaten & Parmesanspänen“

dazu sizilianischer Bauernsalat 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

Menüplan KW 25

vom 17.06. bis 21.06.2019

„Wochenspecial“

Mexikanische Quinoa-Pfanne mit
Eissalat G, MI

MONTAG, 18.06.

Schwabenschmaus!

1 Paar „Nackte Bratwürst“

mit Kartoffelsalat & Soß SD, SC, MI, G

Spaghetti in sommerleichter Gemüsebolognese

dazu Tomatensalat SC, MI, G

DIENSTAG, 19.06.

Strozzapreti mit scharfer gebratener Paprikawurst

dazu gibt's aromatischen Tomatensalat G

Vegetarische Sommer-Paella

pikante Reispfanne mit buntem Gemüse,

dazu saisonale Zupfsalate mit Joghurtdressing E, G, MI, SC, SD

MITTWOCH, 20.06.

Zarte Hähnchenstreifen

mit knackigem Asiamüse aus dem Wok,

dazu Basmatireis & Chili Dip E, G, MI, SC, SD

Vegetarische Sommer-Paella

pikante Reispfanne mit buntem Gemüse,

dazu saisonale Zupfsalate mit Joghurtdressing E, G, MI, SC, SD

DONNERSTAG, 21.06. Fronleichnam

Wir wünschen Ihnen einen schönen Feiertag

FREITAG, 22.06.

Paniertes Fischfilet

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

Steirische Kohlräbli-Gemüsepfanne“

mit Kürbiskernen an Dampfkartöffelchen G, MI, SA, SC, SD

Sonderwünsche unserer Tagesmenüs werden ggf. mit einem Aufpreis berechnet

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 Sesamsamen / SF Soja / W Weichtiere

Menüplan KW 26 vom 24.06. bis 28.06.2019

„Wochenspecial“

Curryreis-Gemüsepfanne mit
Zuckerschoten und Paprika , MI

MONTAG, 24.06.

Paniertes Leberkäs-Schnitzel,
dazu Kartoffelsalat & Gurkensalat E,MI,SC,G,SD

Spaghetti in 3-Käse-Sauce

mit Basilikumsträußchen, dazu aromatischer Tomatensalat (2) (3)

DIENSTAG, 25.06.

zartes Hähnchenbrüstchen in Zitronen-Rosmarin-Sauce

dazu Pappardelle & ZucchiniGemüse MI,SC,SD,G

Knackiges Blumenkohl-Karotten-Gemüse

mit Kartoffelbrei MI,SC,SD

MITTWOCH, 26.06.

„Zigeunerschnitzel vom Schwein“

dazu Kroketten & Möhrchen 1,MI,SC,SD,G

würziger Couscous „Oriental-Style“

dazu Salate vom frischen Blattspinat G,MI,SC,SD

DONNERSTAG, 27.06.

„Allgäuer Semmelbraten“

mit KnöpfleSpätzle & Karottengemüse 1,MI,SC,SD,G

„Gnocchi á la Caprese“

mit Tomate, Mozzarella & frischem Basilikum,
dazu grüner Salat mit Körnermix in Balsamicodressing MI,SC,SD,G,L

FREITAG, 28.06.

„Lachsfilet mit Rosmarinkartoffeln“

dazu leckeres Ofengemüse G, F

„Knusprig überbackene Gemüselasagne“

dazu Blattsalat E,MI,SC,SD,G

Kennzeichnung Zusatzstoffe 1. Farbstoff 2. Konservierungsstoff 3. Nitratoökelsalz/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 Sesamsamen / SF Soja / W Weichtiere

Sonderwünsche unserer Tagesmenüs werden ggf. mit einem Aufpreis berechnet

Menüplan KW 27

vom 01.07. bis 05.07.2019

„Wochenspecial“

Spaghetti Bolognese,
Parmesan & kleinem Blattsalat
G,Mi

MONTAG, 01.07.

„Hackröllchen auf Tomaten-Bulgur“

dazu Gurkensalat G,Mi,SC,SD

„Pappardelle“ mit knackigen Zuckerschoten

in Zitronensauce, dazu Tomatensalat E,G,Mi,SC,SD

DIENSTAG, 02.07.

„Tafelspitz mit Meerrettichsauce“

dazu Herzoginkartoffeln & Karottengemüse E,G,Mi,SC,SD

Panierte Auberginenschnitzel

auf Tomaten-Minz-Couscous E,G,Mi,SC,SD

MITTWOCH, 03.07.

„Zarte Putenmedaillons“

in sommerlicher Kressesauce, dazu halbwilder Reis
& Zucchini gemüse G,Mi,SC,SD

Schwäbische Kässpätzle mit würziger Zwiebelschmelze

dazu bunte Zupfsalate mit Karottenstreifen E,G,Mi,SC,SD

DONNERSTAG, 04.07.

„Paprika-Rahmschnitzel“

mit Hörnchennudeln & buntem Fitnesssalat E,G,Mi,SC,SD

„Kleine Butterkartoffelchen“

mit Radieschen-Dip, dazu knackige Blattsalate mit
Tomate & Gurke, dazu kross gebackenes Ciabatta G,Mi,SC,SD

FREITAG, 05.07.

Linguine in cremiger Thunfischsauce

mit Tomatenecken, dazu bunte Blattsalate mit Sonnenblumenkernen F,E,G,Mi,SC,SD,SA

Kartoffel-Schupfnudeln

mit gebratenen Pfifferlingen & Schnittlauch, dazu grüner Salat mit Körnlimix

E,G,Mi,SC,SD,L

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 Sesamkörner / SF Soja / W Weichtiere

Sonderwünsche unserer Tagesmenüs werden ggf. mit einem Aufpreis berechnet

Menüplan KW 28

vom 08.07. bis 12.07.2019

„Wochenspecial“

Fleischküchle mit Kartoffelsalat, dazu
Bratensoße
Mi,G,E

MONTAG, 08.07.

Goldbraun gebratene „Käsekraier“
mit Kartoffel-Gurkensalat & 1 Semmel E,G,MI,SC,SD

vegetarische Gemüseschnitzel

im Schnittlauchsößle, dazu Karottensalat & grüner Salat E,G,MI,SC,SD

DIENSTAG, 09.07.

Putenschnitzel „Bombay“
in fruchtiger Currysauce, dazu Duftreis & Möhrchengemüse G,MI,SC,SD

Asiatische gebratene Nudeln

mit fernöstlichem Gemüse, Bambussprossen & Sesam bestreut,
dazu unser hausgemachter Asia-Dip G,MI,SC,SD,SF,SE

MITTWOCH, 10.07.

gesottene Ochsenbrust vom zarten Weiderind mit köstlicher Meerrettichsauce
dazu Butterkartoffelchen & Rote-Bete-Salat G,MI,SC,SD

Vegetarisch gefüllte Paprika

mit Quinoa, Gemüse & Schafskäse E,G,MI,SC,SD

DONNERSTAG, 11.07.

„Hähnchen nach griechischer Art“
auf Zitronenreis, dazu Endiviensalat G,MI,SC,SD

Penne in Kräuterrahm

mit frischer Kresse bestreut, dazu knackiger Karottensalat E,G,MI,SC,SD

FREITAG, 12.07.

Im Wurzelsud gedünstetes Fischfilet
auf Kartoffel-Lauchgratin E,F,MI,SC,SD,G

Brätnockerlsuppe

danach österr. Kaiserschmarrn mit Apfelkompott E,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 Sesamsamen / SF Soja / W Weichtiere

Sonderwünsche unserer Tagesmenüs werden ggf. mit einem Aufpreis berechnet

Menüplan KW 29

vom 15.07. bis 19.07.2019

„Wochenspecial“

Currywurst mit Karottensalat &
Baguette
Mi,G

MONTAG, 15.07.

Mit Schinken & Käse gratinierter Blumenkohl & Broccoli
in cremiger Sauce, dazu Butterkartoffelchen MI,SC,G

Fussili-Nudelauflauf

mit Schmortomaten & Broccoliröschen,
dazu knackiger Karottensalat in klarem Dressing MI,SD,SC,G

DIENSTAG, 16.07.

„Zwiebelsteak“ vom saftigen Schweinehals
mit Wedges & Cole Slaw (Sahnekrautsalat) SC,SD,MI,G

Mediterrane Gemüse-Lasagne

in Tomatenrahm, dazu bunte Blattsalate MI,SD,SC,L

MITTWOCH, 17.07.

Zart geschmorter Burgunderbraten vom Rind
dazu Spätzle und buntes Marktgemüse G,MI,SC

Griech. Reispfanne mit feiner Gyros-Würznote & gebratenen Zucchini
dazu Tzatziki & Gurkensalat SC,SD,MI

DONNERSTAG, 18.07.

Zartes Hähnchenbrüstchen in Zitronen-Rosmarin-Sauce
dazu lockerer Reis & Broccoli SD,C,MI

Rührei mit Salzkartoffeln & Blattspinat

Danach noch ein leckeres Dessert E,MI,SD,SC

FREITAG, 19.07.

„Seelachsfilet auf mallorquinische Art“
mit Kartoffeln, roten Paprikaschoten & feiner mallorquinischer Würznote,
dazu Tomatensalat F,MI,SD,SC,SA

Schwäb. Spinatspätzle

mit frischem Blattspinat & Pinienkernen MI,L,SD,SC,G,SE

Kenzeichnung 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 **Kenzeichnung 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 Sesamsamen / SF Soja / W Weichtiere

Sonderwünsche unserer Tagesmenüs werden ggf. mit einem Aufpreis berechnet