

Menüplan KW 48

vom 26.11. bis 30.11.2018

„Wochenspecial“

Spaghetti Bolognese
mit Parmesan und kleinem Blattsalat
MI, G

MONTAG, 26.11.

Gebratener Leberkäse mit Spiegelei

dazu Kartoffel & Gurkensalat MI, E

pikantes Blumenkohl-Karotten-Curry „Bollywood“

dazu lockerer Reis MI

DIENSTAG, 27.11.

Tex Mex Hacksteak

mit Wedges & Broccoli MI, G, E

Winterliche Gemüse-Lasagne

vom bunten Wurzelgemüse mit Rahmtomaten & Käse
knusprig überbacken, dazu bunte Blattsalate MI, G, E

MITTWOCH, 28.11.

Gebratene Asianudeln aus dem Wok

mit Hähnchenstreifen & Sesam bestreut, dazu süß-saurer Dip G, SE, 5

goldbraune Buabaspätzla

mit knackigem Pfannengemüse, dazu Karottensalat G, E, MI

DONNERSTAG, 29.11.

Köstlicher Jägerbraten vom Schwein

dazu Spätzle & Blumenkohl MI, E, G

Rahmspinat mit Rührei & Salzkartoffeln MI, E

FREITAG, 30.11.

Seelachsfilet in feinwürziger Dijon-Senfauce

dazu Butterreis & Broccoli F, MI, SD

Brätneckerlsuppe

danach „schwäb. Ofenschlupfer“ mit Vanillesauce MI, G, E

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 Weichtier

Menüplan KW 49

vom 03.12. bis 07.12.2018

„Wochenspecial“

Schweinsbratwürstle und
Krautschupfnudeln
MI,G,E

MONTAG, 03.12.

Knusprig gratinierte

„Maccaroni, Cheese & Bolognaise“

dazu bunte Blattsalate mit Tomate & Gurke MI,G

„paniertes Sellerieschnitzel“ auf cremigen Reismudeln

dazu Karottensalat MI,E,G,SC

DIENSTAG, 04.12.

„Olivenhähnchen“ in Weißwein

geschmorte Hähnchenbrust mit Oliven auf Tomaten-Basilikum-Risotto MI,G

Linguine in feiner Gemüsebolognese

mit Parmesan bestreut, dazu sizilianischer Bauernsalat G,MI

MITTWOCH, 05.12.

¼ knusprig gebackene Ente mit ihrem Säft I

dazu hausgemachte Spätzle & Rotkraut MI,G,E

Winterliches Karotten-Ingwer-Süppchen mit geröstetem Sesam

mit Baguettebrötchen, - Dessert: Rote Grütze mit Quark MI,G,SE,E

DONNERSTAG, 06.12.

Knusprig gegrillte Hähnchenkeule auf Gemüse-Curry-Couscous

dazu Salat vom frischen Blattspinat G

Knusprig gebackene Kartoffelkroketten

an Blumenkohl-Karotten-Rahmgemüse, mit frischem Schnittlauch

bestreut MI,E,G

FREITAG, 07.12.

„Berliner Currywurstgulasch“

mit Pommes frites MI,G

Paniertes Seelachsfilet

mit Kresseschmand, dazu kleine Butterkartöfelchen & grüner Salat MI,G,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 Sesamsamen / SF Soja / W Weichtier

Menüplan KW 50

vom 10. bis 14.12.2018

„Wochenspecial“

Kartoffelsuppe
mit 1 Wiener Würstle
& Vesperweckle G,MI

MONTAG, 10.12.

„Ulmer Zipfel“ - unsere BESTE grobe Bratwurst
mit Sauerkraut & Kartoffelpüree MI

„Winterliches Champignonrisotto“
dazu Karotte-Apfel-Salat MI

DIENSTAG, 11.12.

„Jägerschnitzel“ vom Schwein
mit hausgemachte Spätzle & buntem Marktgemüse MI,E,G,1

Penne
mit Schafskäse, Spinat, Oliven & Blattspinat in Tomaten-Kräuter-Sauce
dazu grüner Salat in Balsamicodressing MI,G

MITTWOCH, 12.12.

Ofengebackenes Hähnchenbrüstchen
dazu Butterreis & würziges Paprika-Rahmgemüse MI,G

Schwäbische Spinatspätzle
in marktfrischem Spinat & Rahm lecker geschwenkt,
dazu winterliche Blattsalate MI,E,G

DONNERSTAG, 13.12.

Saftig gegrillter Speißbraten
dazu ein dunkles Sößle, Bandnudeln & winterliches Lauchrahmgemüse MI,G,1

Asiatische Reispfanne „Nasi Goreng“
aus dem Wok, mit knackigem Asiagemüsemix & unserem köstlichen
Sesam-Chili-Dip SE,5

FREITAG, 14.12.

Winterlicher Rindfleischeintopf nach „Metzger Art“ mit viel magerem Rindfleisch,
Gemüse & Nudeln, dazu 1 Semmel & ein leckeres Dessert MI,G

„Hausgemachter Kaiserschmarrn“
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. Sulfit / SC Sellerie / SD Senf / SE Sesamsamen / SF Soja / W Weichtier

Menüplan KW 51 vom 17. bis 21.12.2018

„Wochenspecial“

Hähnchenkeule
mit
Salatteller

MONTAG, 17.12.

„Schwäbische Hochzeitssuppe“

danach Apfelstrudel mit Vanillesauce MI,E,G

„Tiroler Veggie-Gröstl“

Bunte Kartoffelpfanne mit Gemüse & Spiegelei, dazu grüner Salat E

DIENSTAG, 18.12.

„Wintergulasch vom Rind“ mit Kürbis & Maronen

dazu Spätzle E,G

„Blumenkohl mit Bröselbutter“

dazu Schnittlauchkartoffeln & Karottensalat MI,E

MITTWOCH, 19.12.

fruchtiges „Thailändisches Hähnchencurry“

dazu Basmatireis MI

Gnocchi mit Pfifferlingen & Salbei

in Weißwein-Sahnesauce, dazu grüner Salat mit Körnlimix MI,G

DONNERSTAG, 20.12.

„Lasagne al Forno“

mit Rinderhack, Tomaten & Käse knusprig überbacken,
dazu winterliche Blattsalate mit Tomate & Gurke MI

„Vegetarische Gemüse-Maultaschen in Ei gebraten“

dazu Kartoffel & Gurkensalat MI,E,G

FREITAG, 21.12.

„Züricher Sahnegeschnetzeltes vom Schwein“

mit breiten Bandnüdli & Karottengemüse MI,G

„Zartes Matjesfilet nach Hausfrauen Art“

dazu Petersilienkartoffeln & grüner Salat MI,F

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 52

vom 24. bis 28.12.2018

„Wochenspecial“

Linsen
und
Spätzle G,E

MONTAG, 24.12.

Wir wünschen Ihnen ein schönes Weihnachtsfest



DIENSTAG, 25.12.

1. Weihnachtstag

MITTWOCH, 26.12.

2. Weihnachtstag

DONNERSTAG, 27.12.

Fleischkühle mit Kartoffelsalat & grünem Salat MI,E,G

„Südtiroler Spinatknödel“

mit brauner Butter & Parmesan bestreut, dazu winterliche Blattsalate G,MI,E

FREITAG, 28.12.

„Paniertes Fischfilet“

mit Sauce Remoulade, dazu Kartoffel-Endiviensalat M,E,G,F

Petersilienwurzelsüppchen mit Blätterteigstangerl MI,E,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 Sesamsamen / SF Soja / W Weichtiere

