



Wir reichen im Haus kostenlos Sprudel zu den Mahlzeiten.

	Mo 30.07.2018	Di 31.07.2018	Mi 01.08.2018	Do 02.08.2018	Fr 03.08.2018	Sa 04.08.2018	So 05.08.2018
--	-------------------------	-------------------------	-------------------------	-------------------------	-------------------------	-------------------------	-------------------------

Frühstück Kaffee, Tee, Kakao, Milch, Brot, Brötchen, Frühstücksei Samstags, Sonntags Hefezopf, Wurst, Käse, Marmelade, Honig, Halbfettmargarine, Butter

Suppe
 Gemüsecremesuppe | Brühe mit Backerbsen | Linsensuppe | Champignon-cremesuppe | Selleriecremesuppe | Klare Gemüsebrühe mit Nudeln
*aqhiVx**B0,8Cal77* | *ac:Vxx**B0,2Cal25* | *ahimVAx**B1,1Cal118* | *aqijVxx**B0,2Cal41* | *aqiVxx**B0,2Cal64* | *aiVxx**B0,3Cal35*

Menü 1
 Schinkenmakkaroni mit Tomatensauce und Salat | Wirsingroulade mit Bratensauce und Backkartoffeln | geschmelzte Leberknödel mit Sauerkraut und Kartoffelpüree | Münchner Weißwurst mit süßem Senf und Kartoffelsalat | Seelachsfilet Bordelaise mit Kräutersauce, Kartoffeln, Salat | Pichelsteiner Gemüseeintopf mit Rindfleisch und Baguettebrot | Rindergulasch mit Vichykarotten und Knöpfe
*acimSAxx**B0,7Cal104* | *aqijmSAx*agBE0,8cal127* | *acqijmSAx*B0,4Cal116* | *aqjSx**B1Cal174* | *acdqimFxx**a,c,q,i,j,m,B* | *imRxx**B0,8Cal81* | *acqimRAX**BE0,8cal123*

Menü 2
 Apfelstrudel mit Vanillesauce | Seelachs mit Dill-Senfesauce, Nudeln und Salat | Milchreis mit Zucker und Zimt, Apfelmus | gebackener Camembert mit Preiselbeeren und Petersilienkartoffeln | Käsespätzle mit geschmelzten Zwiebeln und Salat | Lauch-Käse Eintopf mit Kartoffeln und Baguettebrot | Hirtentasche mit Fetakäse und Spinatfüllung, Tomatensauce
acqB1,3Cal135 | *Fx**adqj8BE0,7cal115* | *6Vxx**6B1,1Cal103* | *cqVx**B0,8Cal160* | *acqVx**a,c,q,BE1,2cal14* | *Vxaqi**BE0,4cal46* | *acqimBE0,5cal79*

Dessert
 Ananaskompott | Vanillepudding | Buttermilch-Zitronen Creme | Cappuccinocreme | Eisdessert | Pudding Becher | Erdbeermousse
*Vxx**B1,8Cal104* | *6qVxx**6B0,8Cal87* | *gxx*B1,2Cal109* | *gVx*B1,9Cal280* | *gVxx**B1,5Cal137* | *g6Vxx**6B0,8Cal87* | *6Vgxx**6B0,8Cal83*

Nachmittagskaffee Kaffee, Milch, Kaba, Gebäck oder Kuchen

Abendessen
 Fleischkäse mit Kartoffelsalat und Senf | Gelbwurst und Kalbsleberwurst, Karottensalat | Ochsenmaulsalat mit Schnittlauch und Obazder (bayrische Brotzeit) | Kartoffeln mit Kräuterquark | Nudelsalat mit Salamiröllchen | Schweizer Wurstsalat mit Zwiebelringen | grobe Landleberwurst, Goudaecke, Rettich
*ijSxx**B0,5Cal74* | *hijmxB0Cal301* | *qijmRx**B0,3Cal171* | *gVxx**B0,7Cal129* | *5acqijmSxx**5B1,2Cal17* | *qjmSx**B0,1Cal286* | *SGxx**g,i,j5BE0,1cal160*

- S Schweinefleisch
- V vegetarisch
- R Rindfleisch
- F Fisch
- A Alkohol
- ooo Diab. sehr gut
- oo Diab. geeignet
- o Diab. eingeschränkt
- G Geflügel
- xx leichte Vollkost
- x Vollkost

Zusatzstoffe:	Allergene:
1 Farbstoffe	a glutenhaltig
2 Konservierungsstoffe	b krebstierhaltig
3 Antioxidationsmittel	c eihaltig
4 Geschmacksverstärker	d fischhaltig
5 Phosphat	e erdnusshaltig
6 Süßungsmittel	f sojahaltig
7 Phenylalaninquelle	g milchhaltig
8 geschwefelt	i selleriehaltig
9 geschwärzt	j senfhaltig
10 gewachst	k sesamhaltig
	l schwefelhaltig
	m lupinehaltig
	n weichtierhaltig

Wechselnde Teesorten, Milch oder Kakao, verschiedene Brotsorten, Knäckebrötchen, Butter, Margarine oder Butter

Anderungen des Speiseplans aus wichtigem Grund vorbehalten.
Das Küchenteam wünscht guten Appetit

Servicetelefon:
Servicefax:

Küche: _____

Heimbeirat: _____

Die Nährwertangaben beziehen sich auf 100g des jeweiligen Gerichts. Die Angaben werden auf der Basis zugrundeliegender Rezepturen sowie aktueller Nährwerttabellen berechnet. Bei pürierter Kost erhöht sich der Energiegehalt aufgrund veränderter Rezepturen um ca. 270 kcal pro 100g.