



Wir reichen im Haus kostenlos Sprudel zu den Mahlzeiten.

	Mo 20.08.2018	Di 21.08.2018	Mi 22.08.2018	Do 23.08.2018	Fr 24.08.2018	Sa 25.08.2018	So 26.08.2018
--	------------------	------------------	------------------	------------------	------------------	------------------	------------------

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

Suppe	Gemüsecremesuppe <i>aqiVx**B0,8Cal77</i>	Petersiliencremesuppe <i>Vxxaqi***BE0,1cal5</i>	Karotten-Sellerie-Cremesuppe <i>qiVxx**B0,4Cal96</i>	Buchstabensuppe <i>aciVxx**B0,4Cal41</i>	Kaltschale <i>Vxx**BE1,3cal69</i>		Brühe mit Maultaschen <i>aiSRxx**B0,3Cal48</i>
--------------	---------------------------------------------	----------------------------------------------------	---------------------------------------------------------	---------------------------------------------	--------------------------------------	--	---------------------------------------------------

Menü 1	Fleischkäse mit Zwiebelsauce, Pommes und Salat <i>aijmSxx**B0,5Cal98</i>	Cevapcici vom Rind, Duvjec (mit Tomaten-Paprika) Reis und Paprikasauce <i>a,c,g,i,j,mSRax**ij2BE0,9</i>	Wurstsalat mit Gurke, Zwiebelringen und Bratkartoffeln <i>6ijmSx**6B0,6Cal211</i>	Bratwurstschnecke mit Rahmkohlrabi und Salzkartoffeln <i>agijmSx**B0,5Cal93</i>	Paniertes Seelachsfilet mit Remoulade und Kartoffelsalat <i>acdqijFx**B0,8Cal228</i>	Erbseintopf mit Bockwurst und Kartoffeln, Baguettebrot <i>ahiSx**B2Cal156</i>	Kalbsgulasch mit Kartoffelpüree und Mischgemüse <i>Ax**acq8BE0,7cal107</i>
---------------	-----------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------

Menü 2	Käseknöpfe mit Zwiebelschmelze und grünem Salat <i>acqimVx*B1,2Cal191</i>	Rührei mit Rahmspinat und Salzkartoffeln <i>acqVxx***B0,3Cal85</i>	Kirschmichl mit Vanillesauce <i>2aceqVx*2B1,1Cal160</i>	Gemüseauflauf mit Kartoffeln und Kräuterrahmsoße <i>acqimVxx**B0,5Cal79</i>	Chili con Carne mit Bohnen, Reis und Salat <i>SRxafqi**B0,4Cal70</i>	Kartoffeleintopf mit Gemüse und Baguettebrot <i>aijVxx**B0,4Cal77</i>	panierter Emmentaler mit Kartoffelpüree und Preiselbeeren <i>Vx*acqijBE1,1cal240</i>
---------------	------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------

Dessert	Pfirsichkompott <i>6Vxx**6B2,2Cal125</i>	Schokoladenpudding <i>6qVxx**6B0,8Cal64</i>	Fruchtjoghurt <i>6qVxx**6B0,6Cal74</i>	frisches Obst <i>xx**B0,8Cal49</i>	Eisdessert <i>qVxx**B1,5Cal137</i>	Pudding Becher <i>q6Vxx**6B0,8Cal87</i>	Vanillecreme <i>6qVxx**6B0,8Cal87</i>
----------------	---------------------------------------------	------------------------------------------------	-------------------------------------------	---------------------------------------	---------------------------------------	--------------------------------------------	------------------------------------------

Nachmittagskaffee	Kaffee, Milch, Kaba, Gebäck oder Kuchen						
--------------------------	-----------------------------------------	--	--	--	--	--	--

Abendessen	Bockwurst mit Senf und Brot <i>aijSx*B1,5Cal242</i>	Bierschinken, Champignonwurst, Schmelzkäse, Paprika <i>5Sxx**5B0,1Cal141</i>	Aufschnitteller mit Krakauer und Bierwurst <i>imB0,4Cal170</i>	Schinkenhörnchen mit Tomatensauce <i>aciSaxx**BE1,1cal127</i>	Hüttenkäse, Bresso und Philadelphia bunt garniert <i>qVx**B0,2Cal167</i>	Geflügelaufschnitt mit Kohlrabisalat <i>gijBE0,2cal77</i>	Karotten-Weißkrautsalat mit Ei und Salami <i>cgjBE0,5cal261</i>
-------------------	--------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------

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

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

Wechselnde Teesorten, Milch oder Kakao, verschiedene Brotsorten, Knäckebrot, 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 pürrierter Kost erhöht sich der Energiegehalt aufgrund veränderter Rezepturen um ca. 270 kcal pro 100g.