



Wir reichen im Haus kostenlos Sprudel zu den Mahlzeiten.

	Mo 29.01.2018	Di 30.01.2018	Mi 31.01.2018	Do 01.02.2018	Fr 02.02.2018	Sa 03.02.2018	So 04.02.2018
--	-------------------------	-------------------------	-------------------------	-------------------------	-------------------------	-------------------------	-------------------------

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

Suppe	Gemüsecremesuppe <i>aqhiVx**B0,8Cal77</i>	Klare Gemüsebrühe mit Nudeln <i>aiVxx**B0,3Cal35</i>	Kräutercremesuppe <i>aqjVxx**B0,3Cal21</i>	Grießsuppe mit Gemüsestreifen <i>aiVxx**B0,2Cal30</i>	Selleriecremesuppe <i>aqiVxx**B0,2Cal64</i>		Kraftbrühe mit Flädle <i>a.c.g.iVxx**BE0,6cal75</i>
--------------	--	---	---	--	--	--	--

Menü 1	Königsbergklopse mit Kapernsauce, Salzkartoffeln und Salat <i>2aqimSax**2B0,7Cal111</i>	Kalbfleischküchle mit Rahmchampignons, Knöpfe und Salat <i>aqijmSax*B0,8Cal110</i>	Hackbällchen in Tomatensoße mit Maccaronelli, Salat <i>Sxxacij**B0,8Cal113</i>	Geschmelzte Maultaschen mit Kartoffelsalat <i>acqijSRxx**B0,8Cal133</i>	gegrilltes Seelachsfilet, Kräuterbutter, Petersilienkartoffeln, Salat <i>dqjiFAX**2B0,4Cal153</i>	Pichelsteiner Gemüseeintopf mit Rindfleisch und Baguettebrot <i>imRxx**B0,8Cal81</i>	Schweine Cordon Bleu mit Karottengemüse und Röstitaler <i>235acqmS235B0,7Cal141</i>
---------------	--	---	---	--	--	---	--

Menü 2	Apfelküchle mit Vanillesauce <i>2acqVx*2B1,7Cal207</i>	gedünstetes Kabeljaufilet an Kerbelsoße, Nudeln, Salat <i>acdqFAXx**BE0,5cal87</i>	geschnetzelte saure Rinderleber mit Bratkartoffeln und Salat <i>aqijmRxx**B0,8Cal78</i>	Eieromelette gefüllt mit Blattspinat, Käsesauce und Kartoffelpüree <i>acqimVxx**B0,3Cal196</i>	Pfannkuchen mit Blumenkohl und Sauce Hollandaise <i>acqimVAxx**B0,7Cal92</i>	italienische Minestrone mit Brätklößchen und Baguettebrot <i>acjSxx**B0,4Cal35</i>	Tellerrösti mit Gemüse und Käse überbacken, Buttersauce <i>x*acqVBE0,7cal309</i>
---------------	---	---	--	---	---	---	---

Dessert	Mirabellenkompott <i>6Vxx**6B1,5Cal83</i>	Pistazienpudding <i>Vxaq*BE1,5cal113</i>	Apfelschnee <i>6qVxx**6B1,5Cal98</i>	Cappuccinocreme <i>qVx*B1,9Cal280</i>	Eisdessert <i>qVxx**B1,5Cal137</i>	Geleespeise mit Sahne <i>q6Vxx**6B0,5Cal39</i>	Früchtetraum <i>qx**12B0,5Cal71</i>
----------------	--	---	---	--	---------------------------------------	---	--

Nachmittagskaffee Kaffee, Milch, Kaba, Gebäck oder Kuchen

Abendessen	paniertes Schweineschnitzel mit Bratensauce und Brot <i>Sx**acqijBE1,1cal155</i>	Brie, Wurstaufschnitt, Fruchtcocktail <i>5SRx**5B1,6Cal267</i>	Champignonlyoner, Jagdwurst und Cornichons <i>ijSxx**B0,1Cal150</i>	Kartoffelsuppe mit Wienerle <i>qiSxx**B0,3Cal75</i>	Käseteller mit Weintrauben <i>Vxx**B0,8Cal206</i>	Kalbsleberwurst mit Streichkäse und Mixed Pickles <i>Sx**B0,1Cal246</i>	kalter Braten Aufschnitt mit gefülltem Ei <i>cqj2BE0,1cal206</i>
-------------------	---	---	--	--	--	--	---

- S Schweinefleisch
- V vegetarisch
- R Rindfleisch
- F Fisch
- A Alkohol
- oo Diab. sehr gut
- o 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, 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.