

Speiseplan Mittag

Speiseplan 4	21.11.2022- 27.11.2022	Zimmer.Nr.	Name:	Änderungen vorbehalten
---------------------	------------------------	------------	-------	-------------------------------

Unsere Speisen werden cholesterinreduziert, mit pflanzlichen Fetten und Ölen sowie mit jodiertem Speisesalz hergestellt.

Mittag	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag							
	Tagessuppe		Fleischbrühe mit Maultaschen (1,2,3,7,11,16)		Tagessuppe									
Allergene	Gluten, Ei, Sellerie, Milch		Gluten, Eier, Milch, Sellerie		Gluten, Sellerie, Milch									
Menü 1	Hähnchenbrust im Speckmantel an Risotto und Salat (1,11,13,16)	426 kcal	Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Kartoffelsalat (1, 16)	669 kcal	Penne all arrabiata mit Speck und Mischsalat (1,4,7,11,13,16)	506 kcal	Chilli- Letscho mit Schweinekotelett und Kartoffeln (11,16)	510 kcal	Rotbarsch an thailändischem Gemüseragout und Kartoffeln (1,2,4,11)	332 kcal	Linseneintopf mit Wienerwurst (1,16,13,4)	349 kcal	Eingemachtes Kalbfleisch mit Pilze dazu Kartoffeln und Blattsalat (1,7,11)	415 kcal
Allergene	Sellerie, Schwefeldioxid und Sulfite		Gluten, Eier, Sellerie, Milch, Senf	Gluten, Ei, Milch, 600	Gluten, Sellerie	Fisch, Soja, Sellerie, Weichtiere	Sellerie	Gluten, Sellerie, Ei, Milch						
Dessert	Apfel		Crème		Banane		Crème		Obst		Kuchenschnitte		Eis	
Allergene			Milch, Gluten, Nüsse, Eier				Milch, Gluten, Ei, Nüsse				Gluten, Milch, Nüsse, Schalenfrüchte		Gluten, Milch, Nüsse, Schalenfrüchte	
Menü 2	Ofenkartoffeln mit Paprikagemüse und Sauerrahm (11)	387 kcal	Schweineschnitzel an Speck - Wirsing gemüse mit Kartoffelpüree (13,16)	471 kcal	Tortellini mit Schinken – Sahnesoße	600 kcal	Schwäbische Käsespätzle (30%) (1,2,11)	532 kcal	Rotbarsch an thailändischem Gemüseragout und Kartoffeln (1,2,4,11)	332 kcal	Linseneintopf mit Wienerwurst (1,16,13,4)	349 kcal	Eingemachtes Kalbfleisch mit Pilze dazu Kartoffeln und Blattsalat (1,7,11)	415 kcal
Allergene	Sellerie, Milch, Sesam,		Gluten, Eier, Sellerie	Gluten, Ei, Milch, Fisch	Gluten, Eier, Milch	Fisch, Soja, Sellerie, Weichtiere	Sellerie	Gluten, Sellerie, Ei, Milch						
Dessert	Apfel		Crème		Banane		Crème		Obst		Kuchenschnitte		Eis	
Allergene			Milch, Gluten, Nüsse, Eier				Milch, Gluten, Ei, Nüsse				Gluten, Milch, Nüsse, Schalenfrüchte		Milch, Gluten	
	Tagessuppe			Gemüsebrühe mit Pfannenkuchenstreifen (1,)			Tagessuppe							
Allergene	Gluten, Ei, Sellerie, Milch			Gluten, Eier, Milch			Gluten, Sellerie, Milch							
Menü 3	Perlgraupenrisotto mit Gemüse und Parmesan (1)	390 kcal	Gemüsepizza mit Mozzarella und Kräuter (1,11)	422 kcal	Gemischter Salatteller mit Käsestreifen, Schnittlauch (1,4,11)	355 kcal	Schwäbische Käsespätzle (30%) (1,2,11)	532 kcal	Topfenknödel abgeschmolzen mit Beerengrütze	635 kcal	Möhren-Kartoffeleintopf mit Schnittlauch (1,)	348 kcal	Gemüse- Kartoffelpuffer mit Kräutersauce und Salat (1,4,11)	432 kcal
Allergene	Sellerie, Gluten, Eier, Milch		Gluten, Milch, Sellerie, Ei	Milch, Sellerie, Eier	Gluten, Eier, Milch	Gluten, Eier, Milch	Gluten, Eier, Milch, Nüsse, Schalenfrüchte	Sellerie	Gluten, Sellerie, Ei					
Dessert	Apfel		Crème		Banane		Crème		Obst		Kuchenschnitte		Eis	
Allergene			Milch, Gluten, Nüsse, Eier				Milch, Gluten, Ei, Nüsse				Gluten, Milch, Nüsse, Schalenfrüchte		Milch, Gluten	

Wir weisen darauf hin, dass sich die Angaben der Allergene auf den Inhalt laut Rezeptur und den Spezifikationen unserer Lieferanten bezieht, d.h. Spuren und Kreuzkontaminationen können nicht ausgeschlossen werden. Folgende Produkte sind im Betrieb vorhanden: Glutenhaltige Getreide, Krebstiere, Eier, Fisch, Erdnüsse, Soja, Milch, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesam, Schwefeldioxid und Sulfite, Lupinen, Weichtiere.

Haus gemachte Salatsaucen = Allergene (Eier, Milch, Senf, Schwefeldioxid, Sulfide, Gluten, Soja) Zusatzstoffe =(3,5,2,1)

1 = mit Farbstoff, 2 = mit Konservierungsstoff oder konserviert, 3 = mit Antioxidationsmittel, 4 = mit Geschmacksverstärker, 5 = geschwefelt, 6 = geschwärzt, 7 = mit Phosphat, 8 = mit Milcheiweiß, 9 = koffeinhaltig, 10 = gewachst, 11 = mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln, 12 = enthält eine Phenylalaninquelle, 13 = Nitritpökelsalz, 14 = Stabilisator, 15 = Emulgator, 16 = mit Schwein

Speiseplan Abend

Speiseplan 4	21.11.2022- 27.11.2022	Zimmer.Nr.	Name:
Unsere Speisen werden cholesterinreduziert, mit pflanzlichen Fetten und Ölen sowie mit jodiertem Speisesalz hergestellt.			
Änderungen vorbehalten			
Abend	Montag	Dienstag	Mittwoch
Normalkost	Alles Fisch und Meersfrüchte (1,2,3,4,8,11)	Rustikales Brotzeitbuffet (1,2,3,4,5,7,11,13,16)	Möhrenchensalat mit Sesam, Rindfleischstreifen und Minze (1,2,5,3,8,11)
Allergene	Es können alle Allergene enthalten sein die unten aufgeführt sind	Es können alle Allergene enthalten sein die unten aufgeführt sind	Es können alle Allergene enthalten sein die unten aufgeführt sind
Vegetarische Kost	Meeresfrüchte Salat mit Melone	Pikanter Vollkornsalat mit Chili und Zucchini (1,2,3,4)	Feuriger Mexiko-Salat mit Mais und Käse (1,2,5,3,8,11)
Allergene	Krebstiere, Fisch, Schalenfrüchte	Sellerie, Milch	Sellerie, Milch, Gluten
Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Allergene	Es können alle Allergene enthalten sein die unten aufgeführt sind	Es können alle Allergene enthalten sein die unten aufgeführt sind	Es können alle Allergene enthalten sein die unten aufgeführt sind
Normalkost	Buffet Thema Österreich (1,2,3,4,5,7,8,11,13,16)	Alles Milch und Käse (1, 2,8)	Gemischter, reduzierter Aufschnitt (1,2,3,4,7,11,13,16)
Allergene	Es können alle Allergene enthalten sein die unten aufgeführt sind	Es können alle Allergene enthalten sein die unten aufgeführt sind	Milch, Schwefeldioxid und Sulfite
Vegetarische Kost	Angemachtes Erdäpfelmus im	Käsesalat Hawaii (1,2,11)	Thunfischsalat mit Tomaten und Ei (2,6,11)
Allergene	Gluten, Sellerie, Ei, Milch, Soja, Sesam	Milch	Milch, Senf, Schwefeldioxid, Sulfide
<p>Wir weisen darauf hin, dass sich die Angaben der Allergene auf den Inhalt laut Rezeptur und den Spezifikationen unserer Lieferanten bezieht, d.h. Spuren und Kreuzkontaminationen können nicht ausgeschlossen werden. Folgende Produkte sind im Betrieb vorhanden: Glutenhaltige Getreide, Krebstiere, Eier, Fisch, Erdnüsse, Soja, Milch, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesam, Schwefeldioxid und Sulfite, Lupinen, Weichtiere.</p> <p>Haus gemachte Saltsaucen = Allergene (Eier, Milch, Senf, Schwefeldioxid, Sulfide, Gluten, Soja) Zusatzstoffe =(3,5,2,1)</p> <p>1 = mit Farbstoff, 2 = mit Konservierungsstoff oder konserviert, 3 = mit Antioxidationsmittel, 4 = mit Geschmacksverstärker, 5 = geschwefelt, 6 = geschwärzt, 7 = mit Phosphat, 8 = mit Milcheiweiß, 9 = koffeinhaltig, 10 = gewachst, 11 = mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln, 12 = enthält eine Phenylalaninquelle, 13 = Nitritpökelsalz, 14 = Stabilisator, 15 = Emulgator, 16 = mit Schwein</p>			