



Datum	Tag	Menü 1	BE	kcal	Menü 2	BE	kcal	Dessert	BE	kcal
01.02.19	Freitag	Gedünstetes Rotbarschfilet mit Kaisergemüse in Rahm und Dillkartoffeln, dazu Tomatensalat mit Essig-Öl-Dressing 4,8	2,5	480	Geburtstagswunsch Herzhafte Erbsensuppe mit Würfelpommes und Wiener Würstchen, dazu Weißbrot 2,8 A,F,K	2	134	Feiner Kokos-Bananenquark 1,7	155	1,5
02.02.19	Samstag	Feine Spargelcremesuppe mit Mettbällchen und Sahnehaube, dazu Weißbrot 4	2	345	Geburtstagswunsch Hausgemachtes sahniges Vanille-Griessflammerie mit Früchten 7	3	436	Bunte Obstauswahl mit Früchten der Saison	s.u.	s.u.
03.02.19	Sonntag	Marinierte Putenschnitzel mit Petersilien-Kartoffeln dazu in Sahne angemachter Gurkensalat 1,8	2	470	Saftiges Schweinerückensteak mit Broccoligemüse, Salzkartoffeln und Rahmsoße 2,4,8	2,5	490	Sahniger Vanillejoghurt mit Zimtpuder 1,7	1,5	110
04.02.19	Montag	Geburtstagswunsch Knuspriges Schweineschnitzel mit Erbsengemüse, Kroketten und Jägersoße 4,8 A,F,N,I	3	630	Penne (Nudeln) mit leckerer Carbonara Soße (Schinken Sahne Soße) und Eisbergsalat mit French Dressing 4,8	1,5	638	Feine Himbeer Götterspeise mit Vanillesoße 1,4	1	120
05.02.19	Dienstag	Gebatene Schweinefrikadelle mit warmen Speck-Kartoffelsalat, dazu gemischter Salat mit French-Dressing 8	2	505	Neues Gericht Pikantes Curry- Risotto mit Huhn und gemischten Salat 3,4,7	2,5	500	Cremiger Schoko-Pudding mit Sahnehaube 1,7	1	120
06.02.19	Mittwoch	Deftiger Schnippelbohneintopf mit Rindfleischwürfeln, dazu Weißbrot 4	1,5	380	Geburtstagswunsch Hausgemachter Vanille-Milchreis mit Zimt und Zucker 7	3	480	Sahniger Naturjoghurt mit Honig 1,7	1	100
07.02.19	Donnerstag	Rustikaler Grünkohl mit Kassler-Nacken, Mettenden und Röstkartoffeln 2,8	2,5	680	Gekochte Majoran-Nudeln al dente an Paprika-Sahne-Gemüse und Tomatensalat 7	1,5	300	Bunte Obstauswahl mit Früchten der Saison	s.u.	s.u.

Deklarierungspflichtige Zusatzstoffe: 1 Farbstoff, 2 Konservierungsmitteln, 3 Antioxydationsmitteln, 4 Geschmacksverstärker, 5 Süßungsmittel, 6 Phosphat, 7 Milcheiweiß

Allergene glutenhaltiges Getreide: A , Weizen, B Dinkel, C Roggen, D Gerste, E Hafer

Der Speiseplan ist in Rollstuhlhöhe auszuhängen!

Ausgabezeiten der Mahlzeiten

Frühstück servieren wir Ihnen von 08:00 Uhr bis 10:00 Uhr

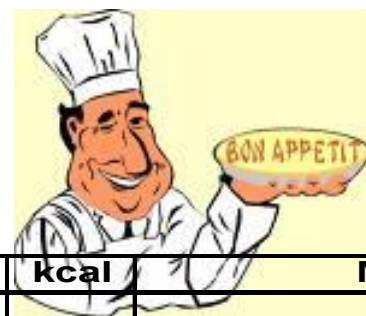
Mittag servieren wir Ihnen von 11:30 Uhr bis 13:00 Uhr

Kaffee servieren wir Ihnen von 14:30 Uhr bis 16:00 Uhr

Abendbrot servieren wir Ihnen von 17:30 Uhr bis 19:00 Uhr

Alle Mahlzeiten können in speziellen Kostformen angeboten werden.

Änderungen bleiben vorbehalten und bedürfen der Schriftform



Datum	Tag	Menü 1	BE	kcal	Menü 2	BE	kcal	Dessert	BE	kcal
08.02.19	Freitag	Knusprige Fischfrikadellen an buntem Kartoffelsalat und einer Salatgarnitur <i>1,4,8</i>	2,5	490	"Schmorkohl " Geschmorter Weisskohl mit Hackfleisch (halb und halb) und Butterkartoffeln <i>6,8</i>	2,5	490	Apfel-Quark-Creme <i>1,2,4,5,7</i>	1	140
09.02.19	Samstag	Bunter Gemüseeintopf mit Putenfleischwurst und Partybrötchen <i>2,3,6</i>	1,6	895	Leichte Hühnersuppe mit buntem Suppengemüse, Eierstich und Reis, dazu Weißbrot <i>4</i>	1,8	370	Bunte Obstauswahl mit Früchten der Saison	s.u.	s.u.
10.02.19	Sonntag	Zartes Schweine-Geschnetzeltes in Estragon-Sahne-Soße mit bunten Karotten und Kroketten <i>3,4,7</i>	s.u.	s.u.	"Tafelspitz" Hausfrauenart Rinderbraten in Meerrettichsoße mit grünen Bohnen und Salzkartoffeln <i>3,4,7</i>	2,5	1140	Zarte Mousse au Chocolate <i>1</i>	1	145
11.02.19	Montag	Neues Gericht Brokkoli-Hackfleisch-Nudeln mit Joghurt und einer Salat-Garnitur <i>3,4,6 A,F,N</i>	4,8	320	Geburtstagswunsch Pikante Paprikaschote mit Hackfleischfüllung in Tomatensoße, dazu Kartoffelpüree <i>1,2,4</i>	2	465	Feine Quarkspeise mit Schattenmorellen (Kirschen) <i>1,7</i>	1,5	110
12.02.19	Dienstag	Gebackener Leberkäse mit Bayrisch Kraut, dazu Kartoffelpüree <i>1,2,3,</i>	2	525	Geburtstagswunsch Gebratenes Hähnchenbrustfilet mit Salzkartoffeln, Bratensoße dazu Möhrengemüse <i>1,4,8</i>	1,5	530	Leichte Vanillecreme mit Sahnehaube <i>1,7</i>	1,5	155
13.02.19	Mittwoch	Deftige Linsensuppe (süß, sauer) mit Speck, Würfelfkartoffeln und Wiener-Würstchen, dazu Weißbrot <i>2,3,4</i>	2,5	660	Leichte Gemüse-Cremesuppe mit feinen Mettbällchen und Sahnehaube, dazu Weißbrot <i>4,7</i>	2	345	Bunte Obstauswahl mit Früchten der Saison	s.u.	s.u.
14.02.19	Donnerstag	Neues Gericht Couscous-Lauch-Auflauf mit Tomaten, Käse und Joghurt, Salatgarnitur <i>1,2,4,7</i>	3	540	Leckere Currywurst mit Hausmacher Kartoffelsalat, dazu Brot und Salatgarnitur <i>2,8</i>	3	315	Sahniger Naturjoghurt Limette <i>1,7</i>	1	100

Deklarierungspflichtige Zusatzstoffe: 1 Farbstoff, 2 Konservierungsmitteln, 3 Antioxydationsmitteln, 4 Geschmacksverstärker, 5 Süßungsmittel, 6 Phosphat, 7 Milcheiweiß

Allergene glutenhaltiges Getreide: A , Weizen, B Dinkel, C Roggen, D Gerste, E Hafer

Der Speiseplan ist in Rollstuhlhöhe auszuhängen!

Ausgabezeiten der Mahlzeiten

Frühstück servieren wir Ihnen von 08:00 Uhr bis 10:00 Uhr

Mittag servieren wir Ihnen von 11:30 Uhr bis 13:00 Uhr

Kaffee servieren wir Ihnen von 14:30 Uhr bis 16:00 Uhr

Abendbrot servieren wir Ihnen von 17:30 Uhr bis 19:00 Uhr

Alle Mahlzeiten können in speziellen Kostformen angeboten werden.

Änderungen bleiben vorbehalten und bedürfen der Schriftform



Datum	Tag	Menü 1	BE	kcal	Menü 2	BE	kcal	Dessert	BE	kcal
15.02.19	Freitag	Gebratenes Pangasius-Filet mit Kartoffelpüree und Leipziger-Allerlei-Gemüse in Hollandaise-Soße, dazu Salatgarnitur <i>1,8</i>	3	500	Vegetarisches Gericht Semmelpflanzerl mit Pilzrahmsoße und grünem Salat <i>1,4,8</i>			Erfrischendes Ananaskompott <i>5</i>	1	85
16.02.19	Samstag	Herzhafter Rosenkohleintopf mit Kassler und Kartoffelwürfeln dazu Partybrötchen <i>1,2,3,4,6</i>	3	300	Leckere Möhrensuppe aus Hühnerbrühe mit kleinen Mettbällchen und frischer Petersilie, dazu Weißbrot <i>4 H,A</i>	1,8	370	Bunte Obstauswahl mit Früchten der Saison	s.u.	s.u.
17.02.19	Sonntag	Gebackenes "Cordon Bleu" (vom Schwein gefüllt mit Käse und Kochschinken), dazu Kaisergemüse in Kräutersoße und Kroketten <i>2,4,8</i>	2	490	Saftiger Nackenbraten mit Rotkohl, Petersilienkartoffeln und Rahmsoße <i>2,4,8</i>	3	525	Kleiner gemischter Eisbecher (Schoko Vanille oder Erdbeer Vanille) <i>1,7</i>	1,5	125
18.02.19	Montag	Knusprige Kartoffelpfannkuchen (3 Stück) mit Apfelpüree <i>1,2,5</i>	4	380	Leckere Käsespätzle mit gebratenem Bauchspeck und feiner Rahmsoße <i>1,4</i>	1,5	330	Grießflammerie mit Zimt und Zucker <i>1,7</i>	1,5	160
19.02.19	Dienstag	Zünftige Rinderwurst mit Salzkartoffeln und Gewürzgurke dazu Eisbergsalat mit Essig-Öl-Dressing <i>1,2,3,4,7</i>	2,5	490	Neues Gericht Italienische Gnocchi- Pfanne mit Ruccola und Cocktail-Tomaten <i>1,4</i>	2	300	Feiner Erdbeerquark mit Sahnetupfer <i>1,7</i>	1	98
20.02.19	Mittwoch	Deftige Kartoffelsuppe mit Wiener Würstchen und feinen Lauchstreifen dazu Partybrötchen <i>4,6,8 F,K</i>	245	1,5	Rustikaler Sauerkraut-Eintopf mit Mettenden und Würfelkartoffeln <i>2,3,8</i>	2,5	380	Bunte Obstauswahl mit Früchten der Saison	s.u.	s.u.
21.02.19	Donnerstag	Feines Käseomelette mit Babymöhren, Butterkartoffeln und einer Sahnesoße <i>1,4,8</i>	3	580	Geburtstagswunsch Herzhafte Rinderroulade mit Butterkartoffeln und Apfel-Rotkohl-Gemüse, dazu Bratensoße <i>1,2,5 F,N,H,I</i>	2,5	435	Frischer Pfirsichkompott <i>1,7</i>	1	88

Deklarierungspflichtige Zusatzstoffe: 1 Farbstoff, 2 Konservierungsmitteln, 3 Antioxydationsmitteln, 4 Geschmacksverstärker, 5 Süßungsmittel, 6 Phosphat, 7 Milcheiweiß

Allergene glutenhaltiges Getreide: A , Weizen, B Dinkel, C Roggen, D Gerste, E Hafer

Der Speiseplan ist in Rollstuhlhöhe auszuhängen!

Ausgabezeiten der Mahlzeiten

Frühstück servieren wir Ihnen von 08:00 Uhr bis 10:00 Uhr

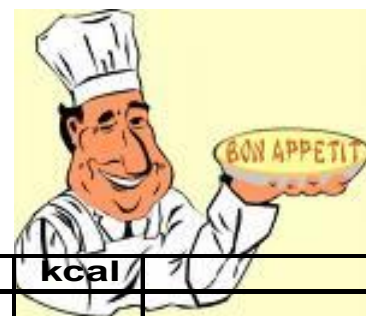
Mittag servieren wir Ihnen von 11:30 Uhr bis 13:00 Uhr

Kaffee servieren wir Ihnen von 14:30 Uhr bis 16:00 Uhr

Abendbrot servieren wir Ihnen von 17:30 Uhr bis 19:00 Uhr

Alle Mahlzeiten können in speziellen Kostformen angeboten werden.

Änderungen bleiben vorbehalten und bedürfen der Schriftform



Datum	Tag	Menü 1	BE	kcal	Menü 2	BE	kcal	Dessert	BE	kcal
22.02.19	Freitag	Leichter Kochfisch (Seelachsfilet) mit Senfgemüse und Dill-Kartoffeln 1,8	2,5	500	Gebackenes Kartoffelgratin mit Partyfrikadelle und Rote-Bete-Salat 2,8	1,6	535	Feiner Fruchtjoghurt Pfirsich Maracuja 1,7	1,5	185
23.02.19	Samstag	Leichte Petersiliensuppe mit gebratenen Schinkenwürfeln und Kartoffeln, anbei Weißbrot 2,3,4,6	1,5	301	Gebundene Blumenkohlcremesuppe mit feinen Schinkenstreifen und Croutons (geröstete Weißbrotwürfel) 2,3,7	1,5	360	Bunte Obstauswahl mit Früchten der Saison	s.u.	s.u.
24.02.19	Sonntag	Sahniges Hühnerfrikassee mit Möhren- und Spargelgemüse, Mettbällchen, dazu Reis 1,2,3,4,7 F	2,5	490	Deftiges Hirschgulasch mit Waldpilzen, Rosenkohl und Kroketten, anbei eine Preiselbeer Birne 4,8	3	330	Vanillie-Schokoladen-Eisbecher 1	1,5	150
25.02.19	Montag	Neues Rezept Süßer Quarkauflauf mit Äpfeln und Sahnehaube 1,7	2	465	Feine Butterspagetti an "italienischer Bolognese-Soße" mit Grünem Salat mit süß, saurem Dressing 1,2,3,4	2,5	580	Cremiger Kirschjoghurt mit Fruchtstückchen 1,7	1	135
26.02.19	Dienstag	"Verlorene Eier" (Eier in Senfsoße) mit Petersilienkartoffeln und gemischtem Salat mit italienischem Dressing 1,4,5,8	2,5	428	Hausgemachter gebackener Kartoffel-Broccoli-Auflauf mit Kräutersoße, dazu Blattsalate in Kräuterdressing 2,4,8	2	380	Hausgemachter Haselnuss-Pudding 1,7	1	150
27.02.19	Mittwoch	Herzhafte Graupensuppe mit Schonkostgemüse und gebratenem Schweinebauch, dazu Kräuterbaguette 2,4	2	420	Bayrischer Pichelsteiner Eintopf mit Schweinefleisch, dazu Weißbrot 3,4,5,8	1,5	481	Bunte Obstauswahl mit Früchten der Saison	s.u.	s.u.
28.02.19	Donnerstag	Knackige Bratwurst mit Leipziger-Allerlei, Rahmsoße und Kartoffelpüree 2,4,5,8 A,F,H,I	3	550	Rustikale Bauern-Sülze mit Röstkartoffeln, Remouladensoße und Maissalat mit Joghurtdressing 2,4,5,8	2	438	Fruchtiger Pfirsichkompott 5	0,8	88

Deklarierungspflichtige Zusatzstoffe: 1 Farbstoff, 2 Konservierungsmitteln, 3 Antioxydationsmitteln, 4 Geschmacksverstärker, 5 Süßungsmittel, 6 Phosphat, 7 Milcheiweiß

Allergene glutenhaltiges Getreide: A , Weizen, B Dinkel, C Roggen, D Gerste, E Hafer

Der Speiseplan ist in Rollstuhlhöhe auszuhängen!

Ausgabezeiten der Mahlzeiten

Frühstück servieren wir Ihnen von 08:00 Uhr bis 10:00 Uhr

Mittag servieren wir Ihnen von 11:30 Uhr bis 13:00 Uhr

Kaffee servieren wir Ihnen von 14:30 Uhr bis 16:00 Uhr

Abendbrot servieren wir Ihnen von 17:30 Uhr bis 19:00 Uhr

Alle Mahlzeiten können in speziellen Kostformen angeboten werden.

Änderungen bleiben vorbehalten und bedürfen der Schriftform