

Speiseplan Jänner 2018

Montag, 08.01.2018	Dienstag, 09.01.2018	Mittwoch, 10.01.2018	Donnerstag, 11.01.2018		
<p>Rindsuppe mit Parmesanstangerln <i>EI, GL, MI, SJ, SL</i> +++ Putenrollbraten Spinatspätzle Gedämpfte Karotten <i>EI, GL, MI, SJ, SL</i> +++ Bananenkuchen mit Schokolade <i>EI, GL, MI, SC, SJ</i></p>	<p>Bunter Bohnensalat mit Paprikastreifen <i>SF</i> +++ Zwiebelrostbraten Bratkartoffeln <i>GL, MI, SJ, SL, SO</i> +++ Apfelstrudel <i>EI, GL, MI</i></p>	Menü 1	<p>Grießsuppe <i>EI, GL, MI, SJ, SL</i> +++ Überbackene Fleischpalatschinken Kalte Kräutersauce Endiviensalat <i>EI, GL, MI, SF, SJ, SL</i> +++ Süße Kürbiscreme <i>EI, GL, MI</i></p>	Menü 1	<p>Klare Hühnersuppe mit Gemüsejulienne <i>GL, SJ, SL</i> +++ Gebratenes Wolfsbarschfilet Rote Rüben-Risotto und Rucola <i>GL, MI, SJ, SL, SO</i> +++ Orangentarte <i>EI, GL, MI</i></p>
		Menü 2	<p>Grießsuppe <i>EI, GL, MI, SL, SJ</i> +++ Überbackene Lauchpalatschinken Kalte Kräutersauce Endiviensalat <i>EI, GL, MI, SF, SJ, SL</i> +++ Süße Kürbiscreme <i>EI, GL, MI</i></p>	Menü 2	<p>Klare Gemüsesuppe mit Gemüsejulienne <i>SJ, SL</i> +++ Rote Rüben-Risotto mit Schafkäse und Rucola <i>MI, SJ, SL, SO</i> +++ Orangentarte <i>EI, GL, MI</i></p>
					

Allergene Bezeichnungen: *EI* = Eier, *ER* = Erdnüsse, *FI* = Fisch, *GL* = Gluten, *KR* = Krustentiere, *LU* = Lupinen, *MI* = Milch, *SC* = Schalenfrüchte/Nüsse, *SE* = Sesamsamen
SF = Senf, *SJ* = Soja, *SL* = Sellerie, *SO* = Sulfite, *WE* = Weichtiere

Speiseplan Jänner 2018

Montag, 15.01.2018		Dienstag, 16.01.2018		Mittwoch, 17.01.2018	Montag, 22.01.2018	Mittwoch, 24.01.2018	Donnerstag, 25.01.2018
				Donnerstag, 18.01.2018	Dienstag, 23.01.2018		
Menü 1	Blattsalate mit Kresse und Sonnenblumenkernen <i>SF, SO</i> +++ Serbische Bohnensuppe mit Debreziner Schwarzbrot <i>GL, MI, SJ</i> +++ Scheiterhaufen mit Schneehaube <i>EI, GL, MI, SJ, SO</i>	Menü 1	Pastinakensuppe <i>GL, MI</i> +++ Kartoffellaibchen mit Selchfleisch Sauerkraut <i>EI, GL, MI, SJ, SL</i> +++ Buchweizenroulade <i>EI, MI</i>	Keine Restaurantküche	Keine Restaurantküche	Winterlicher Blattsalat mit Karottenjulienne <i>SF</i> +++ Gebratenes Hühnerbrüstchen in pikanter Honigsauce Kartoffel-Erbsenpüree <i>GL, MI, SF, SJ, SL</i> +++ Hausgemachte Waffeln mit marinierten Beeren <i>EI, GL, MI</i>	Keine Restaurantküche
Menü 2	Blattsalate mit Kresse und Sonnenblumenkernen <i>SF, SO</i> +++ Serbische Bohnensuppe Schwarzbrot <i>GL, MI, SJ</i> +++ Scheiterhaufen mit Schneehaube <i>EI, GL, MI, SJ, SO</i>	Menü 2	Pastinakensuppe <i>GL, MI</i> +++ Kartoffellaibchen mit Sauerkraut <i>EI, GL, MI, SJ, SL</i> +++ Buchweizenroulade <i>EI, MI</i>				
							

Allergene Bezeichnungen: EI = Eier, ER= Erdnüsse, FI= Fisch, GL= Gluten, KR= Krustentiere, LU= Lupinen, MI= Milch, SC= Schalenfrüchte/Nüsse, SE= Sesamsamen
 SF= Senf, SJ= Soja, SL= Sellerie, SO= Sulfite, WE= Weichtiere

Speiseplan Jänner 2018

Montag, 29.01.2018		Dienstag, 30.01.2018		Mittwoch, 31.01.2018		Donnerstag, 01.02.2018	
Menü 1	<p>Blattsalate mit Frischkäse und Apfel <i>MI, SF</i> +++ Putenspieß Letscho Gedünsteter Reis <i>GL, MI, SJ, SL</i> +++ Kaffeecreme <i>EI, GL, MI, SC</i></p>		<p>Klare Gemüsesuppe mit Brandteigkrapferln <i>EI, GL, MI, SJ, SL</i> +++ Faschierter Braten Petersilkkartoffeln Rahmgemüse <i>EI, GL, MI, SF, SJ, SL</i> +++ Müslicremeschnitte <i>EI, ER, GL, MI, SC, SJ</i></p>	Menü 1	<p>Klare Gemüsesuppe Kräuterröstschnitten <i>EI, GL, MI, SJ, SL</i> +++ Fischlaibchen Gurkennudeln in der Dill-Rahmsauce Butterkartoffeln <i>EI, GL, MI, SF, SJ, SL</i> +++ Dunkles und helles Schokoladenmousse <i>EI, GL, MI, SC, SJ</i></p>	Menü 1	<p>Antipasti mit Rohschinken Ciabatta <i>EI, GL, MI, SE, SF, SJ, SO</i> +++ Gemüselasagne Blattsalate mit Balsamico-Olivenöldressing <i>EI, GL, MI, SF, SJ, SL, SO</i> +++ Zitronencreme mit hausgemachten Cantuccini <i>EI, GL, MI, SC</i></p>
Menü 2	<p>Blattsalate mit Frischkäse und Apfel <i>MI, SF</i> +++ Gemüse-Käsespieß Letscho Gedünsteter Reis <i>GL, MI, SJ, SL</i> +++ Kaffeecreme <i>EI, GL, MI, SC</i></p>		<p>Klare Gemüsesuppe Kräuterröstschnitten <i>EI, GL, MI, SJ, SL</i> +++ Topfen-Kräuterlaibchen Gurkennudeln in der Dill-Rahmsauce Butterkartoffeln <i>EI, GL, MI, SF, SJ, SL</i> +++ Dunkles und helles Schokoladenmousse <i>EI, GL, MI, SC, SJ</i></p>	Menü 2	<p>Antipasti Ciabatta <i>EI, GL, MI, SE, SF, SJ, SO</i> +++ Gemüselasagne Blattsalate mit Balsamico-Olivenöldressing <i>EI, GL, MI, SF, SJ, SL, SO</i> +++ Zitronencreme mit hausgemachten Cantuccini <i>EI, GL, MI, SC</i></p>		

Allergene Bezeichnungen: *EI* = Eier, *ER* = Erdnüsse, *FI* = Fisch, *GL* = Gluten, *KR* = Krustentiere, *LU* = Lupinen, *MI* = Milch, *SC* = Schalenfrüchte/Nüsse, *SE* = Sesamsamen
SF = Senf, *SJ* = Soja, *SL* = Sellerie, *SO* = Sulfite, *WE* = Weichtiere