

Speiseplan

Kalenderwoche 40/2023

vom 02. bis 08. Oktober 2023



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Menü 1	Zwiebelsuppe Schweineschnitzel mit Jägersoße (8) Erbsen und Pommes Frites	Nudelsuppe Tafelspitz Meerrettichsoße (8) Preiselbeeren Salzkartoffeln Rote Beetesalat	Möhrensuppe Rinderleberle Sauer (8) mit Bratkartoffeln und Grünem Salat	Grießsuppe Wienerle (2,3,4) mit Linsengemüse und Spätzle	Kürbissuppe Penne-Nudeln mit Basilikum- Tomatensoße (8), oder Schinkenkäsesoße Reibekäse und Grünem Salat	Linsensuppe Gebackener Fleischkäse (2,4,7) mit Zwiebelsoße (8) und Kartoffelsalat	Waldpilzsuppe (8) Schweinebraten in Burgundersoße (8) Steckrüben und Eierknöpfe
	Menü 2						
Dessert	Vanille Joghurt	Kuchen	Eisdessert (1,3)	Sahnepudding mit Pfirsichsoße (1)	Rote Grütze (8) mit Vanillesoße (1)	Obst	Kuchen
Abend- essen	Tagessuppe Fleischküchli(2,4) Brot und Butter	Tagessuppe Schinkenteller Brot und Butter	Tagessuppe Eiersalat Brot und Butter	Tagessuppe Fleischwurst (2,4,7)) Brot und Butter	Tagessuppe Käseaufschnitt (2) Brot und Butter	Tagessuppe Schwartenmagen (2,4,7) Brot und Butter	Tagessuppe Kassleraufschnitt (7) Schinkenwurst (2,4,7) Brot und Butter
	Grießbrei mit Apfelmus (3)	Erdbeerpudding mit Kompott (1)	Grießbrei mit mit Apfelmus (3)	Moccapudding mit Kompott (1)	Grießbrei mit mit Apfelmus (3)	Schoko-Pudding mit Kompott (1)	Mandelpudding mit Kompott (1)

Nahrungsmittelallergiker erhalten bei Bedarf beim Pflege-bzw Servicepersonal einen Speiseplan mit gesonderter Allergenkennzeichnung

Zwischen- und Spätmahlzeiten werden auf Wunsch gereicht!
Individuelle Wünsche und Diäten werden nach Rücksprache mit unserer Küchenleitung berücksichtigt! Änderungen vorbehalten!

Wir wünschen guten Appetit!

Zusatzstoffe: 1. Farbstoffe, 2. Konservierungstoffe, 3. Antioxidationsmittel, 4. Geschmacksverstärker, 5. Geschwefelt, 6. Gewachst (Orangen), 7. Mit Phosphat (Wurstwaren/Käse), 8. Mit Alkohol (freiwillige Kennzeichnung)