

Speiseplan Mittagessen
Woche 39 21. September - 27. September 2020

	Montag 21.9.	Dienstag 22.9.	Mittwoch 23.9.	Donnerstag 24.9.	Freitag 25.9.	Samstag 26.9.	Sonntag 27.9.
Menü 1 Vollkost	Tomatencremesuppe 1,c,g1,j,m,r Cordon Bleu vom Schwein 1,2,3,8,e,g1,m,r,s (paniert, gebacken, m. Schinken, Käse) Bratensauce ^r Eierspätzle ^{e,g1} Blattsalat ^{1,m,s} Pfirsich-Maracujajoghurt ^m	Sternlesuppe ^{e,g1,j,r} Schweizer Hacksteak (Schwein) ^{e,g1,m,s} Rahmsauce ^{m,r} Spirelli ^{e,g1} Grüne Bohnen natur Grießzimt pudding ^{g1,m}	Champignonsuppe ^{g1,j,m,r,s} Kichererbsencurry ^{3,j,r} (mit Paprika, Karotten, Brechbohnen) Pitabrot ^{g1} Blattsalat mit Essig - Öl Dressing ^{1,s} frisches Obst	Nudelsuppe ^{e,g1,j,r} Saure Kartoffelrädle ^{1,c,g1,j,r} mit Schüblig (Schwein) ^{2,3,8,s} Blattsalat ^{1,m,s} (Joghurtdressing) Apfelplunder ^{e,g1,g4,m,n1,n2}	Broccolicremesuppe ^{g1,j,m,r,s} Paella ^{1,f,g4,m,r,w} Reispfanne mit Fisch, Hähnchen, Meeresfrüchte und Gemüse (Erbsen, Paprika, Champignons) Blattsalat ^{1,5,c} Pfirsich mit Erdbeersauce	Fruchtjoghurt ^m Pichelsteiner Eintopf ^{i,r} mit Rindfleisch, Weißkraut, Lauch, Karotte und Kartoffeln Weckle ^{a,g1} Fruchtcocktail ¹	Leberspätzlesuppe ^{e,g1,j,r} (Schwein) Schweinekotelette natur ^{g1} Bratensauce ^r Eierspätzle ^{e,g1} Rosenkohl mit Speck ^{2,3,8} Mandarinen-Käsekuchen ^{e,g1,m}
Menü 2 Leichte Vollkost / Diabetes- /Reduktions kost	Tomatencremesuppe 1,c,g1,j,m,r Rinderbraten ^r Bratensauce ^r Eierspätzle ^{e,g1} Fingermöhren natur Pfirsich-Maracujajoghurt ^m	Sternlesuppe ^{e,g1,j,r} Hokifilet gedünstet ^f Kurkumasauce ^{1,g1,j,m,r,s} (leichte Sahnesauce) Naturreis Kohlrabi-Blattsalat ^{1,s} (Essig - Öl Dressing) Grießzimt pudding ^{g1,m}	Champignonsuppe ^{g1,j,m,r,s} Gemüsenudelpfanne ^{g1} (mit Blumenkohl, Fingermöhren und grünen Bohnen) Tomatensauce ^{1,c,j,r} Blattsalat ^{1,s} (Essig - Öl Dressing) frisches Obst	Nudelsuppe ^{e,g1,j,r} Kalbsbraten Estragonsauce ^r Rigatoni ^{e,g1} Brokkoli natur Apfelplunder ^{e,g1,g4,m,n1,n2}	Broccolicremesuppe ^{g1,j,m,r,s} Truthahnschnitzel Tomatensauce ^{1,c,j,r} Kartoffelpüree ^{3,c,m} Zucchini gemüse natur Pfirsich mit Erdbeersauce	Naturjoghurt ^m Schweinerückensteak Bratenjus Salzkartoffeln Blattsalat ^{1,m,s} (Joghurtdressing) Fruchtcocktail ¹	Flädlesuppe ^{e,g1,j,m,r} Kalbsragout mit Champignons ^{3,g1,r,s} Eierspätzle ^{e,g1} Karotten-Blattsalat ^{1,s} (Essig - Öl Dressing) Mandarinen-Käsekuchen ^{e,g1,m}
Menü 3 Fleischlos	Tomatencremesuppe 1,c,g1,j,m,r Gemüseteller (mit Brokkoli, Blumenkohl, Spargel) Sauce Hollandaise ^{e,m} Salzkartoffeln Grilltomate ^m Pfirsich-Maracujajoghurt ^m	Sternlesuppe ^{e,g1,j,r} Brokkoli-Nußecke ^{e,g1,m,n1} Kurkumasauce ^{1,g1,j,m,r,s} (leichte Sahnesauce) Naturreis Blattsalat ^{1,s} (Essig - Öl Dressing) Grießzimt pudding ^{g1,m}	Champignonsuppe ^{g1,j,m,r,s} Pfirsich-Quarkauflauf ^{1,e,m} mit Vanillesauce ^m Kirschkompott ¹ frisches Obst	Nudelsuppe ^{e,g1,j,r} Rühreier ^{e,m} mit Salzkartoffeln Blattspinat ^{g1,m} Apfelplunder ^{e,g1,g4,m,n1,n2}	Broccolicremesuppe ^{g1,j,m,r,s} Spargelfrikassee ^{g1,j,m,r} (in Sahnesauce) Erbsenreis Blattsalat ^{1,5,c} (Balsamicodressing) Pfirsich mit Erdbeersauce	Fruchtjoghurt ^m Pichelsteiner Gemüsetopf ^{i,r} mit Weißkraut, Lauch, Karotte und Kartoffeln Vollkornweckle ^{a,g1} Fruchtcocktail ¹	Flädlesuppe ^{e,g1,j,m,r} Camembert gebacken ^{g1,m} Preiselbeersauce ^{g1,j,m,r} Reis Blattsalat ^{1,s} (Essig - Öl Dressing) Mandarinen-Käsekuchen ^{e,g1,m}

Wir streben eine Station - Ernährung - Zertifizierung an.
Das gesundheitsfördernde Angebot ist fett gedruckt.

Änderungen vorbehalten!

Wir müssen Sie darauf hinweisen, dass gemäß der Lebensmittelverordnung der Verzehr unserer Speisen nur für den Liefertag vorgesehen ist



DE-ÖKO-006