

Tag	Suppe	Menü I	Menü II	Dessert	Abendessen Menü I	Abendessen Menü II
Montag, 27.03.2023	Kräutersuppe A,A1,A5,G,I	Rindergeschnetzeltes mit Pilzen^G Reis^G	Nudeln^{A,A1} Brokkoli Sahne Soße mit Käse^{A,A1,A5,G,I}	Kuchen A,A1,C,E,F,G,H,I,J,K,M	Rote Beete Salat^{5,G} Dillgurke Kräuterfrischkäse^{G,I}	Kartoffel-Erbsensuppe A,C,G,I
Dienstag, 28.03.2023	Klare Suppe mit Brätklößchen 1,2,16,A1,F,I	Königsberger Klopse^{A,C,F,G,I,J,K,M} Kapernsoße^{A,A1,A5,G} Kartoffeln Beilagensalat^{G,I}	Quarkstrudel^{12,A,A1,C,G,K} Erdbeer - Vanillesoße¹²	Obstshake^G	Warmes Abendessen Pelkartoffeln^G Kräuterquark^G Radler	Warmes Abendessen Grießbrei^{A,A1,G}
Mittwoch, 29.03.2023	Tomatensuppe^I	Schweinenacken^G Kartoffelgratin mit Zucchini^{A,G} Bratensoße^{G,I}	Gebratene Maultaschen^{A,A1,A2,C,F,G,I} Schnittlauchsoße^{A,A1,A5,G}	Obst	Brotzeitplatte^{1,2,12,16,G,J}	Kartoffelpüree mit Käse A,C,G,I
Donnerstag, 30.03.2023	Zwiebelsuppe^I	Rahmschwammerl^{G,I} Speckknödel^{A,C,F,G,J,K,M}	Grießauflauf^{A,A1,C} Kompott	Stracciatellajoghurt^G	Tomate Mozzarella Salat mit Pesto A,A1,A2,A3,A4,A5,A6,B,C,D,E,F,G,H,H1,H2,H3,H4,H5,H6,H7,H8,I,J,K,L,M,N	Himbeerpudding 12,A,A1,A2,A3,A4,A5,A6,C,F,G,H,H1,H2,H3,H7
Freitag, 31.03.2023	Brokkolicremesuppe^G	Fischstäbchen^{A,A1,D} Rahmspinat^G Kartoffelbrei^{A,C,G,I}	Mohnnudeln^{A,A1,C,G,H,H2} Vanille - Pfirsichsoße^G	Schokoquark mit Kirschen^{1,C,F,G}	Warmes Abendessen Wiener^{1,2,16} Senf^J Sternsemel^{A,C,F,G,J,K,M}	Warmes Abendessen Karotten - Pastinakenpüree^{A,C,G,I}
Samstag, 01.04.2023	Leberspätzlesuppe A,A1,C,I	Bohneneintopf^{2,I} Bauernbrot^{A,A1,A4,J}	Ofengemüse Kräuterquark^G	Obstkuchen 16,A,A1,C,E,F,G,H,H1,H2,H3,H5,H7,M	Nudelsalat mit Käse^{A,A1,C,G,L} und Schinken	Milchreis mit Marillenmus
Sonntag, 02.04.2023	Selleriecremesuppe G,I	Mini Haxn^{2,A,A1,C,F,G,I,J,L} Bratkartoffeln^G Sauerkraut^G	Rösti mit Käse überbacken^{12,G} Gemüse^I Soße^{A,A1,A5,G}	Bienenstich A,A1,G1,C,G,H,H1	Obazda^{A,G} Putenschinken^{1,2,16} Gurke	Karamellpudding^{G1,G}

Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (5) mit Süßungsmitteln; (12) mit Farbstoff; (16) mit Phosphat Allergene: (A) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (A1) Weizen und Weizenerzeugnisse; (A2) Dinkel und Dinkelerzeugnisse; (A3) Kamut und Kamuterzeugnisse; (A4) Roggen und Roggenerzeugnisse; (A5) Gerste und Gersteerzeugnisse; (A6) Hafer und Hafererzeugnisse; (G1) Laktose; (B) Krebstiere und -erzeugnisse; (C) Eier und -erzeugnisse; (D) Fisch und -erzeugnisse; (E) Erdnüsse und -erzeugnisse; (F) Soja und -erzeugnisse; (G) Milch und -erzeugnisse; (H) Schalenfrüchte und -erzeugnisse; (H1) Mandeln und Mandelerzeugnisse; (H2) Haselnüsse und Haselnusserzeugnisse; (H3) Walnüsse und Walnusserzeugnisse; (H4) Cashewnüsse und Cashewnusserzeugnisse; (H5) Pecannüsse und Pecanusserzeugnisse; (H6) Paranüsse und Paranusserzeugnisse; (H7) Pistazien und Pistazienerzeugnisse; (H8) Macadamia- oder Queenslandnüsse und -erzeugnisse; (I) Sellerie und -erzeugnisse; (J) Senf und -erzeugnisse; (K) Sesamsamen und -erzeugnisse; (L) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l, als SO2 angegeben; (M) Lupine und -erzeugnisse; (N) Weichtiere und -erzeugnisse

Menü 3 wird entsprechend dem Tagesangebot als Fingerfood zusammengestellt.
Alle Speisen sind für Diabetiker geeignet.

kleine Änderungen behält sich die Küche vor
Die Küche wünscht einen guten Appetit!