

## Speiseplan – Änderungen vorbehalten (KW 1,7,13,19,25,31,37,43,49)

**Gäste – Status: 20.04.2020**

Tag	Menü I (inkl. Beilagensalat + Tagesdessert)	Preis	Menü II (inkl. Beilagensalat + Tagesdessert)	Preis
Mo	Schweingulasch (i) mit Spirelli (a,c) oder Salzkartoffeln	4,90	Nudelauflauf (4,a,g,i)	3,90
	Spargelsuppe (a,g,i) mit Brötchen			3,00
Di	Schweinestaek mit Letscho und Kroketten (a,c,g,h)	4,90	2 gekochte Eier (c) in Senfsoße (a,g,i) und Salzkartoffeln	3,90
	Kohlrabicremesuppe (a,g,i) mit Brötchen			3,00
Mi	Spagetti (a) mit Bolognese (i)	4,90	Gnocci (a,c,g) in fruchtiger Tomaten-Basilikumsoße	3,90
	Gulaschsuppe (i) mit Brötchen			3,00
Do	Gebratene Frikadelle (a,c,o) mit Kartoffelsalat (3,5,c,a,a,o)	4,90	Schinkennudeln (2,4) in Tomatensoße (i)	3,90
	Kürbissuppe (g,i) mit Brötchen			3,00
Fr	Gefüllte Seelachsschnitte (a,d) mit Kräutersoße (a,g,i) und Kartoffelpüree (g)	4,90	Kartoffelsuppe (g,i) mit Wiener Würstchen (2,4)	3,90
	Broccolisuppe (a,g,i) mit Brötchen			3,00
	Salatteller klein			3,60
	Salatteller groß			4,80

### Inhaltsstoffe Lebensmittel

1 = Geschmacksverstärker    2 = Konservierungsstoffe    3 = Süßstoffe    4 = Antioxidationsmittel    5 = Farbstoffe    6 = Phosphat

### Inhaltsstoffe der Tagesdesserts

Pudding = 5    Mousse = /    Obstsalat = 4    Eis = 5    Cremespeise = /    Götterspeise = 5

### Deklarationspflichtige Allergene:

a = Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon), b = Krebstiere, c = Eier, d = Fisch, e = Erdnüsse, f = Soja, g = Milch und Milchprodukte (einschl. Laktose), h = Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashew, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamiannuss und Queenslandnuss), i = Sellerie, k = Sesamsamen, l = Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr 10 mg/Kg oder mg/l, m = Lupinen, n = Weichtiere, o = Senf

BEZEICHNUNG	ERSTELLT VON	DATUM	GEPRÜFT DURCH	FREIGABE DURCH	ÜBERARBEITET AM
FO 1.3.7-000-00 Speiseplan interne Gäste	Mandy Fink	03.03.2016	Mandy Fink	Thomas Reiplinger	07.12.2018

## Speiseplan – Änderungen vorbehalten (KW 2,8,14,20,26,32,38,,44,50)

**Gäste – Status: 20.04.2020**

Tag	Menü I (inkl. Beilagensalat + Tagesdessert)	Preis	Menü II (inkl. Beilagensalat + Tagesdessert)	Preis
Mo	Fischfilet "Tomate Mozzarella" (d) mit Zitronensoße (a,g,i) und Gemüseis	4,90	2 Hefeklöße (a,c,f,g,e) mit Sauerkirschen	3,90
	Fischsuppe (d,i) mit Brötchen			3,00
Di	Gebratene Frikadelle (a,c,o) mit Mischgemüse (a,g,i) und Salzkartoffeln	4,90	Wurstgulasch (2,4,l) mit Spirelli	3,90
	Tomatensuppe (i) mit Brötchen			3,00
Mi	Jägerschnitzel (2,4,a,c) mit Bohnengemüse (a,g,i) und Salzkartoffeln	4,90	Pizza "Vier Käse" (a,g)	3,90
	Soljanka (2,4,i) mit Brötchen			3,00
Do	Schweinebraten (g,i) mit Rotkohl und Kartoffelklöße (2,a) oder Salzkartoffeln	4,90	2 Rühreier (2,c) mit Spinat (g,i) und Salzkartoffeln	3,90
	Champignonsuppe (a,g,i) mit Brötchen			3,00
Fr	Rinderrouladen (a) mit Rotkohl und Salzkartoffeln	4,90	1 Brathering (d) mit Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln (2,4)	3,90
	Blumenkohlsuppe (a,g,i) mit Brötchen			3,00
	Salatteller klein			3,60
	Salatteller groß			4,80

### Inhaltsstoffe Lebensmittel

1 = Geschmacksverstärker    2 = Konservierungsstoffe    3 = Süßstoffe    4 = Antioxidationsmittel    5 = Farbstoffe    6 = Phosphat

### Inhaltsstoffe der Tagesdesserts

Pudding = 5    Mousse = /    Obstsalat = 4    Eis = 5    Cremespeise = /    Götterspeise = 5

### Deklarationspflichtige Allergene:

a = Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon), b = Krebstiere, c = Eier, d = Fisch, e = Erdnüsse, f = Soja, g = Milch und Milchprodukte (einschl. Laktose), h = Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashew, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamiannuss und Queenslandnuss), i = Sellerie, k = Sesamsamen, l = Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr 10 mg/Kg oder mg/l, m = Lupinen, n = Weichtiere, o = Senf

BEZEICHNUNG	ERSTELLT VON	DATUM	GEPRÜFT DURCH	FREIGABE DURCH	ÜBERARBEITET AM
FO 1.3.7-000-00 Speiseplan interne Gäste	Mandy Fink	03.03.2016	Mandy Fink	Thomas Reiplinger	07.12.2018

## Speiseplan – Änderungen vorbehalten (KW 3,9,15,21,27,33,39,45,51)

**Gäste – Status: 20.04.2020**

Tag	Menü I (inkl. Beilagensalat + Tagesdessert)	Preis	Menü II (inkl. Beilagensalat + Tagesdessert)	Preis
Mo	Gedünstetes Lachsfilet (d) mit Senf-Buttersoße (a,g,i,o) und Salzkartoffeln	4,90	2 Ofenkartoffeln Sourcreme (g)	3,90
	Kürbissuppe (g,i) mit Brötchen			3,00
Di	Hähnchen Cordon bleu mit Mischgemüse (a,g,i) und Salzkartoffeln	4,90	2 Eierkuchen (2,a,g,c) mit Apfelmus (3)	3,90
	Hühnerbrühe mit Einlage mit Brötchen			3,00
Mi	Currywurst (1,2,3,4,5,a,i,l) mit Kroketten (a,c,g,h)	4,90	Pizza „Hawaii“ (a,c,f,g,h)	3,90
	Soljanka (2,4,i) mit Brötchen			3,00
Do	Kasseler Braten (2,i) mit Rosenkohl (g) und Salzkartoffeln	4,90	2 Rollmops (d) mit Bratkartoffeln und Speck und Zwiebeln (2,4)	3,90
	Paprikacremesuppe (a,g,i) mit Brötchen			3,00
Fr	Hühnerfrikassee (a,g,i) mit Salzkartoffeln	4,90	Kesseltulasch (i)	3,90
	Kohlrabicremesuppe (a,g,i) mit Brötchen			3,00
	Salatteller klein			3,60
	Salatteller groß			4,80

### Inhaltsstoffe Lebensmittel

1 = Geschmacksverstärker    2 = Konservierungsstoffe    3 = Süßstoffe    4 = Antioxidationsmittel    5 = Farbstoffe    6 = Phosphat

### Inhaltsstoffe der Tagesdesserts

Pudding = 5    Mousse = /    Obstsalat = 4    Eis = 5    Cremespeise = /    Götterspeise = 5

### Deklarationspflichtige Allergene:

a = Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon), b = Krebstiere, c = Eier, d = Fisch, e = Erdnüsse, f = Soja, g = Milch und Milchprodukte (einschl. Laktose), h = Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashew, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss und Queenslandnuss), i = Sellerie, k = Sesamsamen, l = Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr 10 mg/Kg oder mg/l, m = Lupinen, n = Weichtiere, o = Senf

BEZEICHNUNG	ERSTELLT VON	DATUM	GEPRÜFT DURCH	FREIGABE DURCH	ÜBERARBEITET AM
FO 1.3.7-000-00 Speiseplan interne Gäste	Mandy Fink	03.03.2016	Mandy Fink	Thomas Reiplinger	07.12.2018

## Speiseplan – Änderungen vorbehalten (KW 4,10,16,22,28,34,40,46,52)

**Gäste – Status: 20.04.2020**

Tag	Menü I (inkl. Beilagensalat + Tagesdessert)	Preis	Menü II (inkl. Beilagensalat + Tagesdessert)	Preis
Mo	Spanferkelbraten (2,4,a,i,l) mit Rotkohl und Kartoffelknödel (l) oder Salzkartoffeln	4,90	Milchreis (g) mit Kirschen	3,90
	Tomatensuppe (i) mit Brötchen			3,00
Di	Putenschnitzel (a,c) mit Nudelsalat (5,3,a,c,o)	4,90	Pellkartoffeln mit Quark (g)	3,90
	Gulaschsuppe (i) mit Brötchen			3,00
Mi	Hackbraten (a,c,i,o) mit Buttermöhren(g) und Salzkartoffeln	4,90	Pizza „Speziale“ (4,a,g)	3,90
	Champignonsuppe (a,g,i) mit Brötchen			3,00
Do	Gyros mit Tzatziki (g) und Reis (l)	4,90	Eisbeinsülze (2,i) mit Remoulade (3,5,c,g,o) und Bratkartoffeln	3,90
	Broccolisuppe (a,g,i) mit Brötchen			3,00
Fr	Hähnchenkeule mit Kohlrabi-Möhrengemüse (a,g,i) und Salzkartoffeln	4,90	3 Topfenknödel (a,c,g,h) mit Vanillesoße	3,90
	Fischsuppe (d,i) mit Brötchen			3,00
	Salatteller klein			3,60
	Salatteller groß			4,80

### Inhaltsstoffe Lebensmittel

1 = Geschmacksverstärker    2 = Konservierungsstoffe    3 = Süßstoffe    4 = Antioxidationsmittel    5 = Farbstoffe    6 = Phosphat

### Inhaltsstoffe der Tagesdesserts

pudding = 5    Mousse = /    Obstsalat = 4    Eis = 5    Cremespeise = /    Götterspeise = 5

### Deklarationspflichtige Allergene:

a = Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon), b = Krebstiere, c = Eier, d = Fisch, e = Erdnüsse, f = Soja, g = Milch und Milchprodukte (einschl. Laktose), h = Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashew, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss und Queenslandnuss), i = Sellerie, k = Sesamsamen, l = Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr 10 mg/Kg oder mg/l, m = Lupinen, n = Weichtiere, o = Senf

BEZEICHNUNG	ERSTELLT VON	DATUM	GEPRÜFT DURCH	FREIGABE DURCH	ÜBERARBEITET AM
FO 1.3.7-000-00 Speiseplan interne Gäste	Mandy Fink	03.03.2016	Mandy Fink	Thomas Reiplinger	07.12.2018

## Speiseplan – Änderungen vorbehalten (KW 5,11,17,23,29,35,41,47,53)

**Gäste – Status: 20.04.2020**

Tag	Menü I (inkl. Beilagensalat + Tagesdessert)	Preis	Menü II (inkl. Beilagensalat + Tagesdessert)	Preis
Mo	Bratwurst (4,6) mit Sauerkraut und Salzkartoffeln	4,90	Gemüseauflauf „Gärtnerin“ (a,c,g)	3,90
	Karotten-Ingwersuppe (g,i) mit Brötchen			3,00
Di	Fleischkäse (1,2,4,6,l) mit einem Spiegelei und Kartoffelsalat (3,5,c,g,o)	4,90	Eierragout (a,g) in Petersiliensoße mit Salzkartoffeln	3,90
	Hühnerbrühe mit Einlage mit Brötchen			3,00
Mi	Fischstäbchen (4,5,a,c) mit Buttererbsen (g) und Kartoffelpüree (g,h)	4,90	Pizza „Salami“ (4,a,g)	3,90
	Soljanka (2,4,i) mit Brötchen			3,00
Do	Schweineschnitzel (a,c) mit Pilzrahmsoße (a,g) und Kroketten (a,c,g,h)	4,90	Nudelpfanne (2,4) mit Gorgonzolasoße (1,g)	3,90
	Paprikacremesuppe (a,g,i) mit Brötchen			3,00
Fr	2 Königsberger Klops (c,o) mit Kapernsoße (a,g,i) und Salzkartoffeln	4,90	Linseneintopf (i) mit Knacker (2,4,o)	3,90
	Kohlrabicremesuppe (a,g,i) mit Brötchen			3,00
	Salatteller klein			3,60
	Salatteller groß			4,80

### Inhaltsstoffe Lebensmittel

1 = Geschmackverstärker    2 = Konservierungsstoffe    3 = Süßstoffe    4 = Antioxidationsmittel    5 = Farbstoffe    6 = Phosphat

### Inhaltsstoffe der Tagesdesserts

Pudding = 5    Mousse = /    Obstsalat = 4    Eis = 5    Cremespeise = /    Götterspeise = 5

### Deklarationspflichtige Allergene:

a = Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon), b = Krebstiere, c = Eier, d = Fisch, e = Erdnüsse, f = Soja, g = Milch und Milchprodukte (einschl. Laktose), h = Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashew, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamiannuss und Queenslandnuss), i = Sellerie, k = Sesamsamen, l = Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr 10 mg/Kg oder mg/l, m = Lupinen, n = Weichtiere, o = Senf

BEZEICHNUNG	ERSTELLT VON	DATUM	GEPRÜFT DURCH	FREIGABE DURCH	ÜBERARBEITET AM
FO 1.3.7-000-00 Speiseplan interne Gäste	Mandy Fink	03.03.2016	Mandy Fink	Thomas Reiplinger	07.12.2018

## Speiseplan – Änderungen vorbehalten (KW 6,12,18,24,30,36,42,48,54)

**Gäste – Status: 20.04.2020**

Tag	Menü I (inkl. Beilagensalat + Tagesdessert)	Preis	Menü II (inkl. Beilagensalat + Tagesdessert)	Preis
Mo	Putenrollbraten mit Soße, Bohnen (a,g) und Salzkartoffeln	4,90	2 Matjesfilet (2,4,d,g) mit Remouladensoße (3,5,g) und Pellkartoffeln	3,90
	Tomatensuppe (i) mit Brötchen			3,00
Di	Gebratene Geflügelleber (a) mit Apfelzwiebelsoße (a) Kartoffelpüree (g)	4,90	Pilzpfanne mit Knoblauch-Kräutersoße (g) und Gemüsereis	3,90
	Rote Beetesuppe mit Brötchen			3,00
Mi	Grütwurst (1,2,4,5,a,i,l) mit Sauerkraut und Pellkartoffeln	4,90	Germknödel (a) mit Vanillesoße (5,g)	3,90
	Champignonsuppe (a,g,i) mit Brötchen			3,00
Do	6 Geflügelnuggets (a,g) mit Erbsen-Möhrengemüse (a,g,i) und Kroketten (a,c,g,h)	4,90	Griesbrei (a,g) mit heißen Früchten	3,90
	Broccolisuppe (a,g,i) mit Brötchen			3,00
Fr	Gebratenes Fischfilet (a,d) mit Dillsoße (a,g,i) und Salzkartoffeln	4,90	Nudeleintopf (i)	3,90
	Fischsuppe (d,i) mit Brötchen			3,00
	Salatteller klein			3,60
	Salatteller groß			4,80

### Inhaltsstoffe Lebensmittel

1 = Geschmacksverstärker    2 = Konservierungsstoffe    3 = Süßstoffe    4 = Antioxidationsmittel    5 = Farbstoffe    6 = Phosphat

### Inhaltsstoffe der Tagesdesserts

pudding = 5    Mousse = /    Obstsalat = 4    Eis = 5    Cremespeise = /    Götterspeise = 5

### Deklarationspflichtige Allergene:

a = Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon), b = Krebstiere, c = Eier, d = Fisch, e = Erdnüsse, f = Soja, g = Milch und Milchprodukte (einschl. Laktose), h = Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashew, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss und Queenslandnuss), i = Sellerie, k = Sesamsamen, l = Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr 10 mg/Kg oder mg/l, m = Lupinen, n = Weichtiere, o = Senf

BEZEICHNUNG	ERSTELLT VON	DATUM	GEPRÜFT DURCH	FREIGABE DURCH	ÜBERARBEITET AM
FO 1.3.7-000-00 Speiseplan interne Gäste	Mandy Fink	03.03.2016	Mandy Fink	Thomas Reiplinger	07.12.2018