


Speiseplan

	<b>Montag</b> 04.03.19 Rosenmontag	<b>Dienstag</b> 05.03.19	<b>Mittwoch</b> 06.03.19 Aschermittwoch 	<b>Donnerstag</b> 07.03.19	<b>Freitag</b> 08.03.19	<b>Samstag</b> 09.03.19	<b>Sonntag</b> 10.03.19
Frühstücksbuffet 7.30 – 9.30 Uhr      Salatbuffet 11.30 Uhr      Mittagstisch ab 12.00 bis 13.30							
Zwischenmahlzeit: Joghurt, Obst, Gebäck, Suppen      stehen jederzeit in den WB-Küchen zur Verfügung							
<b>Vollkost</b> 	Grützwurst mit Rosinen Apfelmus Kartoffeln <u>oder</u> Kart.-Püree 	Tomatensuppe Kaiserschmarrn mit Rosinen Vanillesauce	Spaghetti Bolognese Gabelspaghetti Basilikum Parmesan 	Dicke Bohnen Bohnenkraut Schweinebauch Sauce Salzkartoffeln	Hamburger Pfannenfisch Senfsauce Senfgurke Bratkartoffeln	Pichelsteiner Eintopf Schweinebauch Gew. Kartoffeln Suppengemüse	Cordon Bleu Leipziger Allerlei Petersilien-Rahmsauce Salzkartoffeln
<b>Vegetarische Kost</b> 	gebratenes Sellerieschnitzel Petersiliensauce Kart.-Püree	Kichererbsen-Blumenkohl-Pfanne Koriander Sour Creme	Maispfannkuchen geschmorrt Apfelspalten Puderzucker	Gebratene Tomaten-Scheiben Kerbelsauce Kart.-Püree	Gemüsesülze Bratkartoffeln Kräuter - Quarkdipp	Gnocchi Tomaten-Basilikum-sauce Käseraspel	Überbackener Chicoree Weißweinsauce Kart.-Püree
<b>Leichte Vollkost</b> 	Geflügel-Bratwurst Chinakohl-gemüse in Rahm Kart.-Püree	Seelachsfilet gedünstet Blattspinat Frischkäse-sauce Kart.-Püree	Kürbiscreme-suppe Süß sauer Suppengemüse Gew.Kartoffeln Kl. Klößchen	Geflügelleber Rosinensauce Möhren-Maisgemüse Kart.-Püree	Rührei Selleriemus Schnittlauch-sauce Kart.-Püree	Cremige Geflügelsuppe Spargel Erbsen Hühnerfleisch Reiseinlage	Putengoulasch Broccoli Mandelblättchen Buttersauce Kart.-Püree
<b>Dessert</b>	Bananen	Sahnequark mit Kiwi	Apfelschnee	Vanillepudding Orangensauce	Erdbeergrütze Vanillesauce	Fruchtjoghurt	Kaffeecreme Sahnehaube
<b>Kaffee 15.00 Uhr mit Kuchen oder Gebäck</b>							
	Fasching im Kasino	Apfelkuchen	Mini-Windbeutel	Pflaumenkuchen	Großer Keks	Spritzkuchen	Schwarzwälder Kirschnitte
<b>Abendbuffet 18.00–19.30 Uhr mit täglich wechselnder Suppe / Spätmahlzeit im WB</b>							
	Rote Beete Suppe	Bayrischer Wurstsalat	Zebrastreifen	½ gefülltes Ei	Champignon-suppe	Flammkuchen	Bratenplatte

Eiweiß, Kalorien (kcal) und Kohlenhydrate (KH) auf der Rückseite

\*\*\* = enthält Knoblauch Bei Fragen zu

Allergenen oder Zusatzstoffen sprechen Sie bitte die Mitarbeiterinnen der Küche an.

	Montag 04.03.	Dienstag 05.03.	Mittwoch 06.03.	Donnerstag 07.03.	Freitag 08.03.	Samstag 09.03.	Sonntag 10.03.
<b>Salatteller 60g =20/1</b>			<b>Salatsoße 20g =~33/1</b>				
<b>Vollkost</b>	Grützwurst mit Rosinen Apfelmus Kartoffeln <u>oder</u> Kart.-Püree <b>435/26kh24</b>	Tomatensuppe <b>112/ 9kh12</b> Kaiserschmarrn mit Rosinen Vanillesauce <b>435/25kh38</b>	Spaghetti Bolognese Gabelspaghetti Basilikum Parmesan <b>556/ 24kh26</b>	Dicke Bohnen Bohnenkraut Schweinebauch Sauce Salzkartoffeln <b>498/ 18kh 25</b>	Hamburger Pfannenfisch Senfsauce Senfgurke Bratkartoffeln <b>595/ 24kh29</b>	Pichelsteiner Eintopf Schweinebauch Gew. Kartoffeln Suppengemüse <b>489/ 23 kh 25</b>	Cordon Bleu Leipziger Allerlei Petersilien-Rahmsauce Salzkartoffeln <b>499/ 21kh 30</b>
<b>Vegetarische Kost</b>	gebratenes Sellerieschnitzel Petersiliensauce Kart.-Püree <b>399/ 8kh 22</b>	Kichererbsen-Blumenkohl-Pfanne Koriander Sour Creme <b>375/ 19 kh 15</b>	Maispfannkuchen geschmorrt Apfelspalten Puderzucker <b>399/ 15 kh 21</b>	Gebratene Tomaten-Scheiben Kerbelsauce Kart.-Püree <b>335/ 10kh15</b>	Gemüsesülze Bratkartoffeln Kräuter – Quarkdipp <b>458/ 10kh 23</b>	Gnocchi Tomaten-Basilikum-sauce Käseraspel <b>315/ 12 kh 15</b>	Überbackener Chiccoree Weißweinsauce Kart.-Püree <b>380/ 15 kh 18</b>
<b>Leichte Vollkost</b>	Geflügel-Bratwurst Chinakohl-gemüse in Rahm Kart.-Püree <b>493/ 20kh26</b>	Seelachsfilet gedünstet Blattspinat Frischkäsesauce Kart.-Püree <b>446/ 14kh 23</b>	Kürbiscremesuppe Süß sauer Suppengemüse Gew.Kartoffeln Kl. Klößchen <b>489/ 12 kh22</b>	Geflügelleber Rosinensauce Möhren-Maisgemüse Kart.-Püree <b>425/ 23 kh 25</b>	Rührei Selleriemus Schnittlauchsauce Kart.-Püree <b>458/ 15 kh 25</b>	Cremige Geflügelsuppe Spargel Erbsen Hühnerfleisch Reiseinlage <b>478/ 15 kh 20</b>	Putengoulasch Broccoli Mandelblättchen Buttersauce Kart.-Püree <b>450/ 21kh24</b>
<b>Dessert</b>	Bananen <b>75/0kh8</b>	Sahnequark mit Kiwi <b>245/ 5kh20</b>	Apfelschnee <b>115/ 5kh18</b>	Vanillepudding Orangensauce <b>189/ 6 kh 17</b>	Erdbeergrütze Vanillesauce <b>195/ 8 kh 19</b>	Fruchtjoghurt <b>76/ 3kh 15</b>	Kaffeecreme Sahnehaube <b>198/ 5 kh 27</b>
<b>Kaffee</b>	Heißwecken <b>256/ 5 kh 29</b>	Apfelkuchen <b>285/ 8 kh 17</b>	Mini-Windbeutel <b>115/ 5kh11</b>	Pflaumenkuchen <b>238/ 9kh 17</b>	Gr. Keks <b>110/ 1kh12</b>	Spritzkuchen <b>230/3 kh 21</b>	Schwarzwälder Kirschnitte <b>260/ 5 kh 22</b>
<b>Tagessuppe 100/2</b>							
<b>Abendbuffet</b>	Rote Beete Suppe <b>108/ 5kh10</b>	Bayrischer Wurstsalat <b>220/8kh15</b>	Zebrastreifen <b>115/2kh12</b>	½ gefülltes Ei <b>106/ 8kh16</b>	Champignonsuppe <b>118/ 8kh15</b>	Flammkuchen <b>255/ 8kh15</b>	Bratenplatte <b>70/7kh8</b>

KH und Kalorien in kcal pro Portion,

Angabe nach dem Querstrich = Eiweiß in Gramm