

KW	20	Suppe-Nachtisch	Vegetarisch Menü I blauer Strich	Für den kleinen Hunger Menü II / silber Deckel	Diätmenü Leichte Kost	Hausmannskost Menü III / roter Streifen	Kalt / Salat Menü 5 / Etikett	Übersicht/ Kennzeichnung Allergene
Montag	11.05.26	Suppe Dessert	<b>Milchreis</b> (B) mit Früchten	<b>Bratwurst</b> 1+3 Bratensoße (A) Blaukraut Kartoffelpüree (B)	Rührei mit Spinat dazu klassische Salzkartoffeln C G 48987	<b>Geschnetzeltes Huhn</b> mit Champignons und und Lauch streifen Kräutersoße (AB) Reis	Salat „Tiroler Art“ Eisbergsalat, Feldsalat Käse (B) u. Cabannosi- scheiben (Sch/R) Tomate, Fr.-Dressing(BG), Butter (B), ein Brötchen (A)	
Dienstag	12.05.26	Suppe Dessert	<b>Ravioli</b> AF mit Käsefüllung In Tomatensoße Grüner Salat G	<b>Cordon Bleu</b> (A) 6 vom Schwein Bratensoße (A) Salzkartoffeln Mischgemüse	Hacksteak 4400 mit Gewürzgurkenstreifen, dazu Karotten-Broccoligemüse Und Schlingli-Nudeln	<b>Kalbsrahmgulasch</b> (AB) Spätzle (AF) Grüner Salat (G)	<b>Thunfisch-Salat</b> Blattsalat, Thunfisch, Zwiebelringe, Mais, Gurke, Kräuterdressing, Butter(B), ein Brötchen (A)	A: Glutenhaltiges Getreide und Getreideerzeugnisse B: Milch/erzeugnisse C: Krebstiere/erzeugnisse D: Fisch/erzeugnisse E: Weichtiere/erzeugnisse F: Eier/erzeugnisse
Mittwoch	13.05.26	Suppe Dessert	<b>Spätzlipfanne</b> (AF) Rahmsoße (AB) Apfelmus 5	<b>1 Backfischfilet</b> (AFG) Kartoffelsalat Remouladensoße (AFG) 5	Gulasch aus Rind/Schwein In würziger Soße mit Zwiebeln und Paprika dazu Kartoffelklöße mit Bröseln A1,C,L 6021	<b>Frische Champignons</b> in Rahmsoße (AB) zwei Semmelknödel (AF) Grüner Salat (G)	<b>Salat „Scharzwälder Art“</b> Blattsalat, Schinken (Sch/ 6), Käse (B), Tomate, Ei, Dressing, Butter (B), ein Brötchen (A)	G: Senf/erzeugnisse H: Sesasamen/erzeugnis I: Soja und Sojaerzeugnisse J: Sellerie/erzeugnisse K: Schalenfrüchte L: Erdnüsse/erzeugnisse
Donnerstag	14.05.26	Suppe Dessert	<b>Christi Himmelfahrt Feiertag</b>	<b>Tiefkühlware wird am 13.05 für heute ausgeliefert</b>	Paniertes Schweineschnitzel mit Spargelragout in Sauce Hollandaise dazu Petersilienkartoffeln A1,C, G 7223	<b>Fleischkäse</b> (Sch/R AF) Zwiebelsoße (A) Röstkartoffeln Rote Beete	M: Schwefeldioxid/Sulfid N: Lupinen/erzeugnisse Sch=Schwein, R=Rind	
Freitag	15.05.26	Suppe Dessert			Kap Seehecht Florentin in Spinat Käsesoße, Tomatenwürfel dazu Salzkartoffeln D,G 7722	<b>Linsen</b> (A) <b>Spätzle</b> (AF) 1 Paar Saiten Sch1+6 1 Scheibe ger. Bauch	<u>Anwendung Zusatzstoffe</u> 1: Phosphat 2: Farbstoff 3: Antioxidationsmittel 5: Konservierungsstoffe 6: Nitridpökelsalz	
Samstag	16.05.26	Suppe Dessert			<b>Hähnchenbrustfilet</b> „natur“ In würziger Soße, Apfelrotkohl Kartoffelpüree G L 7505	Rahmgulasch (AB) vom Rind Spätzle (AF)	Unsere Salate werden frisch zubereitet. Es handelt sich um leicht verderbliche Lebensmittel Wir bitten Sie keine Reste aufzubewahren.	
Sonntag	17.05.26	Suppe Dessert			<b>Rindfleisch in Meerrettich</b> Soße dazu Bohngemüse und Salzkartoffeln G O 4155	<b>Schweinebraten</b> A 2 Kartoffelklöße Krautsalat	Änderungen bleiben der AWO vorbehalten	