

# SPEISEPLAN

vom 16.09.2019 bis 22.09.2019 / 38 . Woche

**MONTAG                      DIENSTAG                      MITTWOCH                      DONNERSTAG                      FREITAG                      SAMSTAG                      SONNTAG**

**Frühstück \*                      täglich vom Buffet**

**Mittagsmenü**

Selleriecreme- suppe <i>c, m, weizen</i>	Paprikacreme- suppe <i>m, weizen</i>	Riebelesuppe <i>e, weizen</i>	Kraftbrühe mit Brokkoliklößchen <i>c, m, weizen</i>	Champignon- cremesuppe <i>c, m, weizen</i>		Maultaschen- suppe <i>c, d, e, m, weizen</i>
Schwäbisches Schäufele mit Bratensoße Sauerkraut Kartoffelpüree  <i>c, m, weizen</i>	Hackbraten mit Pommes Dauphin Blumenkohl  <i>c, d, e, m, weizen</i>	Waldpilze à la creme Serviettenknödel Grüner Salat  <i>c, d, e, m, weizen</i>	Schweineschnitzel "Wiener Art" mit Bratensoße Knöpfe Tomatensalat  <i>c, d, e, m, weizen</i>	Seelachsfilet in Senfsoße mit Bratkartoffeln buntes Gemüse  <i>d, f, m, weizen, 2</i>	Gaisburger Marsch mit Brötchen Obstkuchen  <i>c, e, m, weizen</i>	Züricher Geschnetzeltes mit Rösti Grillgemüse  <i>c, e, m, weizen</i>
Mediterrane Gemüsepfanne mit Quinoa  <i>c, weizen</i>	Penne Arrabiata mit Zucchini, Parmesan, Blumenkohlsalat  <i>c, m, weizen</i>	Kaiserschmarrn mit Apfelkompott  <i>e, m, weizen</i>	Kartoffel-Wirsing- Auflauf mit Tomatensalat  <i>d, e, m</i>	Tiroler Gemüse- gröstl mit Gurkensalat  <i>d, e, m</i>	Kartoffelschnitz und Spätzle, Brötchen, Obstkuchen  <i>c, e, m, weizen</i>	Rösti mit Tomaten überbacken, Grillgemüse  <i>c, m, weizen</i>
Donut  <i>e, m, weizen</i>	Schwedencreme  <i>m</i>	Schokomousse  <i>m</i>	Ananassdessert  <i>e, m</i>	Kirschgrütze  <i>m</i>	Fruchtjoghurt  <i>m</i>	Schokopudding  <i>m</i>

**Abendessen \*                      täglich Wurst- und Käseaufschnitt vom Buffet**

Grießschnitte mit Pfirsich-Kompott  <i>e, m, weizen</i>	Dillkäse, Bauernsülze mit Zwiebeln  <i>m, 2</i>	Putenschinken, Weinkäse  <i>m</i>	Rügenwalder Teewurst, Fruchtiger Geflügelsalat	Antipasti, Hähnchen- roulade  <i>m</i>	Südtiroler Bergkäse, Belgische Leberpastete  <i>m</i>	Räucherlachs mit Honig-Senf- Soße, Tettninger Weichkäse <i>d, f, m</i>
---	---	--	---	--	--	---

Zusatzstoffe siehe Aushang

\* nur auf den Wohnbereichen im Haus Guldenhof

Küchenleitung 07156 - 30900 24