

Speiseplan vom 01. 10. bis 31. 10. 2020

	Mittag				Abend	
	Hauptgericht	Beilage	Gemüse	Vegetarisch	Dessert	
1. 10.	Schweinebraten	Semmelknödel	Bayrisch Kraut	Knödelbraten	Panna cotta (2)	Mixed Salat, Käsestreifen, Malzbrötchen
2. 10.	Schlemmerfilet	Bircherkartoffeln	Zuckerschoten	Kartoffelgulasch	Fruchtspieß	Pizzaschnitte, Salat
3. 10.	Bohneneintopf				Joghurtspeise	Käsespezialitäten, Tomate, Ursemmerl
4. 10.	Fischteller mit Zitronensauce	Wildreis	Sommergemüse	Kohlrabischnitzel	Obst	Verschiedene pikante Aufstriche, Rohkost, Vollkornbrot
5. 10.	Kassler Rippchen (1)	Püree	Sauerkraut	Gefüllte Paprika	Obst	Fischburger, Sesamsemmel, Salat
6. 10.	Thementag				Mousse au chocolat	Melone mit Schinken (1), Wurzelsemmel
7. 10.	Spinatlasagne				Milchreis	Chilli con carne, Stangenbaguette
8. 10.	Fischfilet aus dem Backofen	Risibisi	Möhren	Gemüsereis	Obst	Tomate- Mozzarellasalat, Kornspitz
9. 10.	Gemüsefrikassee	Bunte Nudeln	Gemüsefrikassee		Frischer Obstsalat	Teufelstoast, Salat
10. 10.	Putengeschnetzeltes "chinesische Art "	Glasnudeln	Wokgemüse		Obst	Schinkenplatte(1), Radi, Brot und Butter
11. 10.	Gemüsebratlinge	Salzkartoffel	Kohlrabi	Gemüsebratlinge	Steckeleis(2)	Rohkostplatte, Sonnenblumenbrot
12. 10.	Gebratenes Zanderfilet	Gemüsereis	Broccoli	Zucchini Schiffchen	Obst	Hotdog(1), Salat
13. 10.	Thementag				Tiramisu	Kräuteraufstriche, Paprikasticks, Brot
14. 10.	Gedünstetes Rotbarschfilet	Penne		Käseomelette	Obst	Bunter Salatteller, gekochtes Ei, Salzstangerl
15. 10.	Cevapcici	Djuvecreis	Balkangemüse	Gemüsecevapcici	Obst	Camenbert vom Laib, Rohkost, Brot
16. 10.	Pochierte Eier mit Senfsauce	Kartoffeln	Blattspinat	Pochierte Eier	Vanillepudding(2)	Makkaroni "alla arabiatta"(1), Salat, Parmesan
17. 10.	Spaghetti "alla carbonara"(1), Parmesankäse, Salatbuffet				Topfennockerl	Würstltopf(1), Senf, Wurzelbaguette
18. 10.	Schnitzel "wiener Art "	Kartoffelsalat	Schwarzwurzeln	Gebackener Camenbert	Obst	Räucherlachs mit Sahnemeerrettich, Chiabatta
19. 10.	Schweinerückensteak in Pfefferrahmsauce	Spätzle	Bohnen	Mozzarellasticks	Obst	Vegetarische Toastvariationen, Salat
20. 10.	Thementag				Früchtequark	Griechischer Salat, Butter und Brot
21. 10.	Pikant- und süß- gefüllte Pfannkuchen					Leberkäse zum selberbacken, Semmerl
22. 10.	Überbackenes Lachsfilet	Ebly	Romanesco	Gebratener Halloumi	Obst	Salamiaaufschnitt(1), Essiggurken, Brot und Butter
23. 10.	Kartoffelgratin, Bunter Salat				Bayrisch Creme(2)	Berner Würstl, Kartoffelschnitz, Salat
24. 10.	Couscous- Gemüse- Pfanne				Doughnut	Liptauer und Obatzter, Brezenstangerl
25. 10.	Indisches Curry	Basmatireis	Asiagemüse	Indische Reispfanne	Obst	Schinkenplatte(1), Schnitzerbrot, Gurke
26. 10.	Coc au vin	Lyoner Kartoffeln	Fenchel	Gemüsechilli	Obst	Clubsandwich(1), Salat
27. 10.	Thementag				Pudding	Falaffel, Knoblauchdip, Pitabrot
28. 10.	Seelachsfilet " Finkenwerder Art "	Tomatenrisotto	Glasierte Karotten	Nudelauflauf	Obst	Lyoner, Kabanossi (1), Vinschgerl, Gewürzgurke
29. 10.	Ofenkartoffel verschieden überbacken		Ratatoille`		Minigermknödel mit Vanillesauce(2)	Thunfischsalat, Rohkost, Baguette
30. 10.	Hacksteak	Kartoffelpüree	Schmorgemüse	Vegisteak	Obst	Wraps
31. 10.	Schupfnudeln - Pikant und süß					Kräuterquark, Rohkost, Schnitzerbrot

Konservierungsstoffe (1)

Farbstoffe (2)

Geschmacksverstärker (3)

Das Küchenteam wünscht guten Appetit !