

+

Kundennummer:

T:

Speiseplan für Woche 14 / 2020



Name:

30.03.20 - 05.04.20

Menüplan: 3 Änderungen vorbehalten!

Tel: 0316/27-12-12

Tage	Abendessen 1	Abendessen 2	Kindermenü	Kindermenü vegetarisch	Sonderdiät	Salatmenü
Montag 30.03.20	<input type="checkbox"/> Schinken Käse Toast mit Ketchup 2,04 BE 500 kcal A,G,K	<input type="checkbox"/> Räucherlachstartare auf Ruccola und Gebäck 1,70 BE 194 kcal A,D,I,J,K	<input type="checkbox"/> Tomatencremesuppe Züricher Geschnetzeltes mit Ebly Grüner Salat 4,52 BE 415 kcal A,G,H,I,K	<input type="checkbox"/> Tomatencremesuppe Linsenragout mit Serviетtenknödel Obst 3,57 BE 326 kcal A,C,G,H,K	<input type="checkbox"/> Tomatencremesuppe Linsenragout mit Serviетtenchnitte Grüner Salat	<input type="checkbox"/> Tomatencremesuppe Räucherlachstartare auf Ruccola und Gebäck Obst 4,03 BE 382 kcal A,D,G,H,I,J,K
Dienstag 31.03.20	<input type="checkbox"/> Kartoffel-Einmachsuppe mit Frankfurter und Pilzen Gebäck 2,93 BE 485 kcal A,C,G,H,J,K	<input type="checkbox"/> Berner Würstel mit Pommes und Zwiebsenf 0,97 BE 522 kcal A,I,K	<input type="checkbox"/> Käsespitzensuppe Wilderer Eintopf mit Spätzle Grüner Salat 4,31 BE 430 kcal A,C,H,I,K	<input type="checkbox"/> Käsespitzensuppe Hirselaibchen auf Ratatouille 2,63 BE 284 kcal A,C,G,H	<input type="checkbox"/> Gemüsesuppe Hirselaibchen mit Gemüse Grüner Salat	<input type="checkbox"/> Käsespitzensuppe Marinierte Meeresfrüchte und Fisch Gebäck Bananencreme 5,81 BE 932 kcal A,B,D,G,H,I,J,K,M
Mittwoch 01.04.20	<input type="checkbox"/> Buchteln mit Vanillesauce 0,86 BE 42 kcal A,C,G	<input type="checkbox"/> Nudelsalat mit Schinken und Kornspitz 1,74 BE 411 kcal A,G,I,J,K	<input type="checkbox"/> Wurzelcremesuppe Seehecht mit Wurzelgemüse und Kartoffeln Grüner Salat 2,72 BE 450 kcal D,G,H,I,K	<input type="checkbox"/> Wurzelcremesuppe Sterz (aus Maisgriess) mit Schwammerlsauce Grüner Salat 5,32 BE 674 kcal A,C,G,H,I,K	<input type="checkbox"/> Wurzelcremesuppe Sterz (aus Maisgriess) mit Schwammerlsauce Grüner Salat	<input type="checkbox"/> Wurzelcremesuppe Nudelsalat mit Schinken und Kornspitz Lebkuchen 4,23 BE 863 kcal A,C,G,H,I,K
Donnerstag 02.04.20	<input type="checkbox"/> Backfisch in Weißbrotgebäck mit feiner Sauce Tatare garniert mit rotem mariniertem Zwiebel 4,01 BE 544 kcal A,C,D,G,I,K	<input type="checkbox"/> Bulgursalat mit knackigem Gemüse Gebäck 1,84 BE 220 kcal A,H,I,J,K	<input type="checkbox"/> Gemüseintopf mit Putenfrankfurter Grüner Salat Ananaskompott 2,90 BE 436 kcal A,C,F,G,H,I,K	<input type="checkbox"/> Kartoffeln & Spinat Grüner Salat Ananaskompott 4,74 BE 502 kcal G,H,I,K	<input type="checkbox"/> Reibteigsuppe Hascheenudeln Grüner Salat	<input type="checkbox"/> Eierflockensuppe Bulgursalat mit knackigem Gemüse Gebäck Ananaskompott 7,13 BE 801 kcal A,C,H,I,J,K
Freitag 03.04.20	<input type="checkbox"/> Gebratene Polentataler mit Sauerrahmdip und Tomatensalat 0,77 BE 361 kcal C,G,I,K	<input type="checkbox"/> Lauch-Quiche mit Dip 3,26 BE 1094 kcal A,C,G,H	<input type="checkbox"/> Knoblauchcremesuppe Hühnerbrust auf Kürbisgemüse und Nudeln 1,48 BE 508 kcal A,G,H,K	<input type="checkbox"/> Süßer Hirseauflauf auf Erdbeerspiegel Obst 5,54 BE 465 kcal A,C,G,H,K	<input type="checkbox"/> Knoblauchcremesuppe Kartoffelgröstl mit Hühnerfleisch Tomatensalat	<input type="checkbox"/> Knoblauchcremesuppe Lauch-Quiche auf gemischtem Salat Sauerrahmdip Milchreis 7,79 BE 1565 kcal A,C,G,H,I,K
Samstag 04.04.20	<input type="checkbox"/> Schweizer Wurstsalat mit Kornspitz 2,19 BE 943 kcal A,G,I,J,K	<input type="checkbox"/> Steirer-Jause mit Gebäck 4,97 BE 694 kcal A,C,E,G,H,I,J,K,N			<input type="checkbox"/> Zwiebelcremesuppe Pikanter Bohneneintopf mit grünem Salat	
Sonntag 05.04.20	<input type="checkbox"/> Erbseneintopf mit Frankfurter, Gebäck 2,89 BE 512 kcal A,C,G,H,J	<input type="checkbox"/> Penne All' Arrabiata Grüner Salat 2,47 BE 300 kcal A,H,I,K			<input type="checkbox"/> Klare Gemüsesuppe Gefülltes Putenschnitzel mit Petersilienkartoffeln Grüner Salat	

Abendessen Mo: Di: Mi: Do: Fr: Sa: So:

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

+

A. Glutenthaltiges Getreide B. Krebstiere C. Eier D. Fisch E. Erdnüsse F. Sojabohnen G. Milch/Laktose H. Sellerie I. Senf J. Sesam K. Schwefeldioxid L. Lupine M. Weichtiere N. Schalenfrüchte

0201 +