



## Speiseplan 14.05.- 20.05.2018

	<u>Vollkost (Menü 1)</u>	<u>Leichte Vollkost /Schonkost (Menü 2)</u>
<b>Montag</b>	Hühnerbrühe mit Einlage c Kräuterbratwurst auf Rahmsoße a1,g mit Wirsing und Salzkartoffeln Puddingbecher c,g,h2 524kcal/ 4,9 BE	Hühnerbrühe mit Einlage c pass. Schweinefleisch in milder Soße 2,3,6,a,g Schonkostgemüse (nur auf Bestellung)/pass. Gemüse und Kartoffelpüree (Menge auf Bestellung) Puddingbecher c,g,h2
<b>Dienstag</b>	Kürbiscremesuppe a1,g Putengeschnetzeltes "Bombay" 2,3,a1,g dazu Gemüse und Butterreis Grießflammerie g,h1,k 520kcal/ 5,4 BE	Kürbiscremesuppe a1,g pass. Geflügelfleisch in milder Soße 2,3,6,a,g Schonkostgemüse (nur auf Bestellung)/pass. Gemüse und Kartoffelpüree (Menge auf Bestellung) Grießflammerie g,h1,k
<b>Mittwoch</b>	Spargelcremesuppe a1,g,l Rührei a1,c,g dazu Rahmspinat und Salzkartoffeln Bananencreme c,g,h2 464kcal/ 3,9 BE	Spargelcremesuppe a1,g,l Rührei a1,c,g dazu Rahmspinat und Kartoffelpüree (Menge auf Bestellung) Bananencreme c,g,h2
<b>Donnerstag</b>	Kichererbsencremesuppe 2,3,a1,g Schinkenkrustenbraten auf Senfsoße dazu Dicke Bohnen 2,3,5,a1,g,j und Salzkartoffeln Götterspeise "Tropic" c,f,g 538kcal/ 5,4 BE	Hühnerbrühe mit Nudeln a1,c pass. Schweinefleisch in milder Soße 2,3,6,a,g Schonkostgemüse (nur auf Bestellung)/pass. Gemüse und Kartoffelpüree (Menge auf Bestellung) Götterspeise "Tropic" c,f,g
<b>Freitag</b>	Gemüsecremesuppe a1,g Gebratenes Rotbarschfilet auf Zitronensoße 6,a1,d, mit Salat und Salzkartoffeln Kokosnußcreme c,g 498kcal/ 4,8 BE	Gemüsecremesuppe a1,g pass. Fisch/Rührei in milder Soße a,c,d,g,j (nur auf Bestellung) Schonkostgemüse (nur auf Bestellung)/pass. Gemüse und Kartoffelpüree (Menge auf Bestellung) Kokosnußcreme c,g
<b>Samstag</b>	Steirisches Wurzelfleisch (Suppeneintopf aus Bayern mit Wurzelgemüsen und Rindfleisch) Himbeerquarkspeise 398kcal/ 4,3 BE	Schonkosteintopf 2,3,5,j mit Fleischeinlage und Kartoffeln (Suppeneintopf) Sahnequark mit Mandarinen 3,g
<b>Sonntag</b>		<u><b>Pfingstsonntag</b></u>

**Siehe Speiseplan "Pfingstsonntag!"**

**Wir wünschen allen Bewohnerinnen, Bewohnern, Ordensschwwestern,  
Mitarbeiter/innen und Gästen des Hauses frohe Pfingsttage!**

**Bitte wenden!**

**Änderungen des Mittagmenüs und/ oder Wünsche zum Schonkostmenü, müssen  
spätestens am Vortag bis 13.00 Uhr, schriftlich in der Hauptküche eingereicht werden!**

**Zusatzstoffe:** 1: Farbstoffe, 2: Konservierungsstoff, 3: Antioxidationsmittel, 4: Geschmacksverstärker, 5: Phosphat, 6: Süßungsmittel

**Allergene:** a1: Weizen, a2: Roggen, a3: Gerste, a4: Hafer, b: Krebstiere, c: Hühnerei- u. Erzeugnisse, d: Fisch, e: Erdnüsse, f: Sojabohnen,  
g: Lactose u. Milcherzeugnisse, h1: Mandeln, h2: Haselnüsse, h3: Cashewnüsse, h4: Walnüsse, h5: Pecannüsse, h6: Paranüsse, h7: Pistazien,  
h8: Macadamianüsse, i: Sellerie, j: Senf, k: Sesamsamen, l: Schwefeldioxid u. Sulphite, m: Lupinen, n: Weichtiere

**Bei Abneigungen gegen eine Menükomponente bieten wir eine Alternative an!  
Änderungen vorbehalten!**

**Kalorien- und BE- Angaben beziehen sich auf eine komplette Portion des Menüs.**

**Weitere Angaben können in der Hauptküche erfragt werden.**