

Speiseplan November 2016

für den Zeitraum 1.11.16 - 30.11.16

Mo 31.10.16	Di 1.11.16	Mi 2.11.16	Do 3.11.16
			Semmelschöberlsuppe GL,EI,MI,SL
			Geschnetzelte Kalbsschulter, Zürcher Art GL,SJ,MI,SL,SO
			Röstkartoffeln
			Spinat-Käse-Knödel, braune Nussbutter, GL,EI,SJ,MI,SC,SL
			Himbeer-Pannacotta GL,MI,SC

Mo 7.11.16	Di 8.11.16	Mi 9.11.16	Do 10.11.16
Rindsuppe mit Käsekrusteln GL,EI,MI,SL	Gelbe Paprikasuppe GL,SJ,MI,SL,SO	Rindsuppe mit Lebernockel GL,EI,MI,SL	Rollgerstelsuppe GL,EI,MI,SL
Debrezinerschnitzel GL,SJ,MI,SL,SF	Galicischer Lachs FI,MI,SO	Gekochte Selchripperln	Stephaniebraten GL,EI,SJ,MI,SL
Bratkartoffeln MI	Bunte Nudeln GL,EI,SJ,MI	Dillkartoffeln GL,SJ,MI,SL	Kartoffelpüree GL,MI
Couscousauflauf mit Gemüse GL,SJ,MI,SL	Polentalaibchen mit Sauce vert GL,EI,SJ,MI,SF Knuspriger Gemüsespieß GL,SJ,MI,SC,SE,SO	Geb. Gemüsepalatschinken, GL,EI,SJ,MI,SL Sauce tartare EI,SJ,MI	Spaghetti primavera con Rucola GL,EI,MI
Linzertorte (gerührt) GL,EI,MI,SC	Nougatroulade GL,EI,SJ,MI,SC	Nusskuchen GL,EI,MI,SC	Profiteroles GL,EI,MI,SC

Mo 14.11.16	Di 15.11.16	Mi 16.11.16	Do 17.11.16
	Linsensuppe GL	Rindsuppe mit Grießdunstkoch GL,EI,MI,SL	Karottensuppe mit Curry MI
	Gebratene Ente	Schweinskotelette auf Bauernart GL,SJ,MI,SL	Kabeljaufilet mit Tomatenkruste
	Kartoffelknödel, GL,EI,MI Rotkraut SO	Serviettenknödel GL,EI,MI	Petersielkartoffeln MI
	Wokgemüse mit Tofu SE	Kaskrapfen mit Bergelinsen GL,EI,SJ,MI,SL	Gemüseplatte mit Spinatpudding GL,EI,MI
	Malakoffcreme GL,EI,MI	Joghurtcreme mit Erdbeersauce M	Mürber Apfelkuchen GL,EI,MI,SC

Beachten Sie auch die Hinweise zu den Allergenen

GL=Gluten, KR=Krebstiere, EI=Ei, FI=Fisch, ER=Erdnuss, SJ=Soja, MI=Milch, SC=Nüsse, SL=Sellerie, SF=Senf, SE=Sesam, SO=Sulphite, LU=Lupinen, WE=Weichtiere, PH=Aspartam enthält eine Phenylalaninquelle, MA=mehrw. Alkohole >10% kann bei übermäßigen Verzehr abführend wirken, ?=kann jedes Allergen enthalten (Kleinbuchstaben für Spuren)

Speiseplan November 2016

Mo 21.11.16	Di 22.11.16	Mi 23.11.16	Do 24.11.16
Knoblauchcremesuppe GL,SJ,MI,SL,SO	Hühner Suppentopf GL,EI,SL	Altwiener Erdäpfelsuppe SJ,MI,SL	Speckgrießknödelsuppe GL,EI,MI,SL
Rahmrindsbraten GL,MI,SL,SO	Grammelknödel GL,EI	Faschierte Laibchen pikant gefüllt GL,EI,SJ,MI	Piccata von der Pute GL,EI,SJ,MI,SL,SO
Spiralen GL,EI,MI	Weinkraut GL,SJ,SL,SO	Sellerie-Erdäpfepüree MI,SL	
Gratinierter Broccoli und Karfiol, Kümmelkartoffeln GL,EI,MI	Rollgerstl-Curry mit Paprika und GL,SJ,MI,SL	Weizengröstel mit Champignons GL,MI	Gebackene Goudawürfel mit Kohlrabi EI,SJ,MI,SL,SO
Mohnschnitte Enzianhof EI,MI,SC	Warme Topfenpastete mit Marillen GL,EI,MI	ApfelTiramisu GL,EI,SJ,MI	Obstgeleekuchen GL,EI,MI

Mo 28.11.16	Di 29.11.16	Mi 30.11.16	Do 1.12.16
Rindsuppe mit Leberreis GL,EI,MI,SL,?	Golser Zellersuppe GL,EI,MI,SL,SO	Rindsuppe mit Kräuterschöberl GL,EI,MI,SL	Zucchinicremesuppe mit Wildreis GL,SJ,MI,SL,SO
Rehragout SJ,MI,SL,SO	Letscho Schnitzel SJ,MI,SL	Kalbsgulasch GL,SJ,MI,SL	Gekochtes Schulterscherzel, Röstkartoffeln SJ,SL
Serviettenknödel GL,EI,MI	Reisbällchen EI,SJ,MI,SC	Nockerln GL,EI,MI	Kohl altwiener Art GL,MI
Rotkrautstrudel mit Nüssen GL,SJ,MI,SC,SL,SO	Kürbiseintopf GL,MI,SO	Gebackene Spinatnocken GL,EI,SJ,MI,SL	Penne Arrabiatta GL,EI,MI,SL
Grießcreme mit Fruchtmark GL,SJ,MI,SC	Schokoladekuchen Becherkuchen GL,EI,SJ,MI	Heidelbeerkuchen GL,EI,MI	Topfenroulade mit Pfirsichstücken GL,EI,MI

Beachten Sie auch die Hinweise zu den Allergenen

GL=Gluten, KR=Krebstiere, EI=Ei, FI=Fisch, ER=Erdnuss, SJ=Soja, MI=Milch, SC=Nüsse, SL=Sellerie, SF=Senf, SE=Sesam, SO=Sulphite, LU=Lupinen, WE=Weichtiere, PH=Aspartam enthält eine Phenylalaninquelle, MA=mehrw. Alkohole >10% kann bei übermäßigen Verzehr abführend wirken, ?=kann jedes Allergen enthalten (Kleinbuchstaben für Spuren)