

KW 39	Suppe	Frisch gekochte Vollkost I *	Frisch gekochte Vollkost II *	Vegetarische Kost *	Kuchen	Dessert
<b>Montag</b> 27.09.2021	Selleriecreme 1,9,	Hähnchenschnitzel paniert dazu Petersilienkartoffeln und buntes Gemüse 1,3,7	Gemüsestrudel auf Schnittlauchsoße dazu Butterkartoffeln und Salat 4,7,9,	Kaiserschmarrn mit Rosinen und Apfelmus 1,3,7,	Apfelkuchen 1,3,7,	Frisches Obst
<b>Dienstag</b> 28.09.2021	Zwiebelsuppe 9	Schweinenackensteak mit Zwiebelsoße und Rissole Kartoffeln und grüne Bohnen	Omelette Natur dazu Rahmspinat und Petersilienkartoffeln 3,7,	gebackener Camembert mit Preiselbeeren dazu Kartoffelecken und grüner Salat	Beerenschnitte 1,3,7,	Heidelbeerjoghurt 7
<b>Mittwoch</b> 29.09.2021	Hühnerbrühe mit Reis und Erbsen 8,9,	feines französisches Lammragout mit Wurzelgemüse dazu Kartoffeln	Tomatennudeln mit Zucchini-Stücken und Parmesankäse dazu frischer Salat 9	Gemüseragout dazu Butterreis und Salat	Sacher Kuchen 1,3,7,	Zitronenmousse 7
<b>Donnerstag</b> 30.09.2021	Minestrone 9	Rostbratwürstel mit Kraut und Kartoffelpüree	Rahmschwammerl mit Semmelknödel und Salat 7,9	Millirahmstrudel mit Vanillesoße 1,7	Russischer Zupfkuchen 1,3,7	Aprikosenkompott
<b>Freitag</b> 01.10.2021	Erbsensuppe 1,8,9,	vegetarischer Gemüseeintopf dazu 1 Semmel	paniertes Fischfilet mit Remouladensoße dazu Kartoffelsalat 1,3,4,9,10	mit Pilzen gefüllter Pfannkuchen dazu Schnittlauchkartoffeln 1,3,7	Bienenstich 1,3,7,	Dunstapfelstücke mit Zimt und Zucker
<b>Samstag</b> 02.10.2021	Brokkoli Creme 1,7,9,	Fleischklößchen in Zwiebelsoße dazu Rösti Taler und grüne und gelbe Bohnen 8	französische Ratatouille im Reisrand 1,3,7	Kräutergnocchi mit Gemüsestreifen und Gorgonzola Soße 1,7	Zitronenkuchen 1,3,37	Fruchtjoghurt im Becher 7
<b>Sonntag</b> 03.10.2021	Brühe mit Grießnockerl 9	Münchener Zwiebelfleisch dazu Kartoffeln und Blaukrautsalat	Schweinefilet in Rahmsoße dazu Butterspätzle und Zuckerschoten 1,7,8,	Apfelkücherl mit Zimtzucker und Preiselbeeren 1,3,7,	Käsekuchen 1,3,7,	Panacotta Creme mit Schokoladensoße 7

**\* Vollkost, Vegetarische Kost sowie Leichte Vollkost können Sie wahlweise auch als Menü bestellen. (Menü = Suppe + Hauptgericht + Dessert)**

**Wir wünschen einen guten Appetit Küchenleitung : Dirk Pfeiffer**

Änderungen vorbehalten

Kennzeichnung von Lebensmittel-Zusatzstoffen		Kennzeichnungspflichtige Lebensmittelallergene sind, oder können enthalten sein					
a. mit Farbstoffen	e. mit Phosphat	1. Gluten haltige Getreide	5. Erdnüsse	9. Sellerie	13. Weichtiere		
b. mit Konservierungsstoffen	f. mit Geschmacksverstärker	2. Krebstiere	6. Soja	10. Senf	14. Schwefeldioxid und Sulfit		
c. mit Antioxidationsmittel	g. mit Süßungsmittel	3. Eier	7. Milch	11. Sesam			
		4. Fisch	8. Schalenfrüchte	12. Lupine			