

Woche 18

Menü 1

Menü 2

Vegetarisch

Montag

29 April

Rauchlachstatar 🌿🐟🥛
Lammnierstück mit
Kräuterkruste 🌿🥛🥛🥛
Bäckerinkartoffeln 🥛🥛
Mediterraner Blattspinat
Himbeermousse 🥛🥛

Selleriecrèmesuppe 🌿🥛🥛🥛🥛
Trutenschnitzel mit Ananas und
Currysauce 🌿🥛🥛
Trockenreis
Saisonsalat
Kokosgugelhopf 🌿🥛🥛🥛

Gemüsecurry mit Kichererbsen
🌿🥛
Trockenreis
Chinakohlsalat mit Ingwer 🥛

Dienstag

30 April

Auberginen-Crostini 🌿🥛
Rindsvoressen mit Oliven und
Kräutern 🌿🥛
Krawättli-Teigwaren 🌿🥛
Saisonsalat mit Brotcroutons 🌿
Frische Erdbeeren 🥛

Karottensuppe mit Sesam
🌿🥛🥛
Zanderfilet mit Dillsauce 🌿🐟🥛
Belugalinsen 🌿🥛🥛
Grüne Spargeln 🥛
Vanillecrème 🥛🥛

"Lasagne à la Venezia" 🌿🥛🥛
Griechischer Salat 🥛

Mittwoch

1 Mai

Knoblauchbrot 🌿🥛
Saltimbocca mit italienischer
Sauce 🌿🥛🥛
Bramata 🌿🥛🥛
Ratatouille
Mandel-Amarettimousse 🥛🥛🥛

Gemüsebouillon "Gärtnerin Art"
Kalbfleischkugeln mit Rahmsauce
🌿🥛🥛
Müscheli-Teigwaren 🌿🥛
Saisonsalat
Heidelbeeruchen 🌿🥛🥛🥛

Kräutergnocchi mit
Spargelspitzen und Senfkorn-
Schnittlauchsauce 🌿🥛🥛🥛
Gemischter Salat 🥛

Donnerstag

2 Mai

Vegetarische Frühlingsrolle 🌿🥛🥛
Poulet "Chinesische Art" 🌿🥛
Gebratener Reis 🥛
Papayasalat mit Erdnüssen 🥛🥛
Mangoroulade 🌿🥛🥛🥛

Maiscrèmesuppe 🌿🥛🥛
Schweinssteak mit Kräutersauce
🌿🥛
Röstikroketten 🥛🥛
Broccoli 🥛
Gebrannte Crème 🌿🥛🥛

Gebratene Nudeln mit Gemüse &
Rauchtofu 🌿🥛
Papayasalat mit Erdnüssen 🥛🥛

Freitag

3 Mai

Fruchtsaft
Crevetten mit Masala-
Pfeffersauce 🌿🥛
Couscous 🌿
Knackerbsen 🥛
Limettentartelette 🌿🥛🥛

Broccolicrèmesuppe 🌿🥛🥛
Blondes Kalbsvoressen 🌿🥛🥛
Nudeln 🌿🥛
Fenchelsalat mit Radieschen
Schwarzwälderschnitte 🌿🥛🥛🥛

Pesto-Ravioli mit Lauch-
Rucolasauce 🌿🥛🥛
Fenchelsalat mit Radieschen

Samstag

4 Mai

Waldpilzsalat 🥛
Schweinsvoressen mit
Wurzelgemüse 🌿🥛🥛
Spargelreis
Kohlraben mit Petersilie 🥛
Mascarpone mousse 🥛🥛🥛

Hartweizengriessuppe 🌿🥛
Pouletknusperli mit
Cocktailsauce 🌿🥛🥛
Bratkartoffeln 🥛
Saisonsalat mit Sprossen
Rhabarber-Streuselkuchen 🌿🥛

Paniertes Gemüseschnitzel mit
Tomatensauce 🌿🥛🥛
Spargelreis
Kohlraben mit Petersilie 🥛
Saisonsalat mit Sprossen

Sonntag

5 Mai

Bunte Tomaten mit Mozzarella
🥛🥛🥛
Kalbsgulasch "Wiener Art"
🌿🥛
Hausgemachte Spätzli 🌿🥛
Erbsen und Karotten 🥛
Donauwelle 🌿🥛🥛

Spargelcrèmesuppe 🌿🥛
Rindfleischvogel mit Tomaten &
Essiggurken 🌿
Polenta-Gnocchi 🌿
Saisonsalat
Vanilleglace 🥛

Pastetli mit Spargel-
Morchelragout 🌿🥛
Hausgemachte Spätzli 🌿🥛
Erbsen und Karotten 🥛
Saisonsalat mit Kürbiskernen

Wochenspezialität

"Coq au vin" 🌿🥛🥛, Stampfkartoffeln 🥛, Saisonsalat mit Kresse

🐷 enthält Schweinefleisch 🍷 mit Gelatine 🧄 Zwiebeln und Knoblauch nur in Spuren 🌿 glutenhaltiges Getreide 🦀 Krebstiere
🥚 Ei 🐟 Fisch 🥜 Erdnuss 🥛 Soja 🥛 Milch (einschließlich Laktose) 🍓 Schalenfrüchte 🌿 Sellerie 🌿 Senf 🌿 Sesamsamen
🥛 Schwefeldioxid und Sulfite

Woche 18

	Mediterrane Ernährung	Diabetes Menü	Weich & mundgerecht
Montag 29 April	Gemüsecurry mit Kichererbsen Trockenreis Mediterraner Blattspinat Chinakohlsalat mit Ingwer Obst Mediterran	Gemüsecurry mit Kichererbsen Trockenreis Mediterraner Blattspinat Chinakohlsalat mit Ingwer Kokosgugelhopf	Selleriecrèmesuppe Trutenschnitzel mit Currysauce Risotto Tomatenwürfel Himbeermousse
Dienstag 30 April	Zanderfilet mit Dillsauce Belugalinsen Grüne Spargeln Griechischer Salat Frische Erdbeeren	Zanderfilet mit Dillsauce Belugalinsen Grüne Spargeln Griechischer Salat Frische Erdbeeren	Karottensuppe mit Sesam Lachsklösschen mit Rahmsauce Kartoffelstock Rahmspinat Vanillecrème
Mittwoch 1 Mai	Kalbfleischkugeln mit Tomatenkräutersauce Müscheli-Teigwaren Ratatouille Bauernsalat Obst Mediterran	Kalbfleischkugeln mit Tomatenkräutersauce Müscheli-Teigwaren Ratatouille Bauernsalat Mandel-Amarettimousse	Tagescrèmesuppe Kalbfleischkugeln mit Rahmsauce Bramata Zucchetti Mandel-Amarettimousse
Donnerstag 2 Mai	Gebratene Nudeln mit Gemüse & Rauchtoufu Papayasalat mit Erdnüssen Obst Mediterran	Gebratene Nudeln mit Gemüse & Rauchtoufu Papayasalat mit Erdnüssen Mangoroulade	Maiscrèmesuppe Sojabolognaise Couscous Broccoli Mangoroulade
Freitag 3 Mai	Pesto-Ravioli mit Lauch-Rucolasauce Fenchelsalat mit Radieschen Obst Mediterran	Blondes Kalbsvoressen Nudeln Knackerbsen Fenchelsalat mit Radieschen Schwarzwälderschnitte	Broccolicrèmesuppe Blondes Kalbsvoressen Nudeln Romanesco Schwarzwälderschnitte
Samstag 4 Mai	Paniertes Gemüseschnitzel mit Tomatensauce Bratkartoffeln Kohlraben mit Petersilie Saisonsalat mit Sprossen Obst Mediterran	Paniertes Gemüseschnitzel mit Tomatensauce Bratkartoffeln Kohlraben mit Petersilie Saisonsalat mit Sprossen Rhabarber-Streuselkuchen	Hartweizengriesssuppe Schweinsvoressen mit Wurzelgemüse Salzkartoffeln Kohlraben mit Petersilie Mascarpone mousse
Sonntag 5 Mai	Kalbsgulasch "Wiener Art" Hausgemachte Spätzli Erbsen und Karotten Saisonsalat mit Kürbiskernen Sorbet Mediterran	Kalbsgulasch "Wiener Art" Polenta-Gnocchi Erbsen und Karotten Saisonsalat mit Kürbiskernen Vanilleglace	Spargelcrèmesuppe Kalbsgulasch "Wiener Art" Hausgemachte Spätzli Rüebl Vanilleglace

Wochenspezialität

"Coq au vin", Stampfkartoffeln, Saisonsalat mit Kresse

mit Gelatine, glutenhaltiges Getreide, Ei, Fisch, Erdnuss, Soja, Milch (einschließlich Laktose), Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesamsamen, Schwefeldioxid und Sulfite