



	Hauptmenü	Wahlmenü (bitte vorbestellen) *
Montag 14.10.	Tagessuppe A B C 2 4 10 Frischer „Leberkäs“ aus dem Ofen mit Bayrisch Kraut und Stampfkartoffeln Dessert	Tagessuppe A B C <i>Süße Pfannkuchen mit Heidelbeerfüllung und Vanillesoße</i> Dessert
Dienstag 15.10.	Tagessuppe A B C Gekochte Eier in Senfsoße mit Petersilienkartoffeln und grünem Salat Dessert	Tagessuppe A B C J <i>Bunte Spätzle- Gemüsepfanne</i> Dessert
Mittwoch 16.10.	Tagessuppe A B C J 2 4 10 Schaschlik-Pfanne mit Salzkartoffeln und Rotkohlsalat Dessert	Tagessuppe A B C J <i>Gebackene Gemüsebällchen mit Kartoffelpüree und Tomatensoße</i> Dessert
Donnerstag 17.10.	Tagessuppe A B C Cevapcici mit Pikanter Soße und „Djuwetsch-Gemüsereis“ Dessert	Tagessuppe A B C <i>Gedämpfte Kartoffeln mit Frischem Kräuterquark und Wachsbohnsalat</i> Dessert
Freitag 18.10.	Tagessuppe A B C L <i>Gedämpftes Seelachsfilet mit Dillsoße, Gurkensalat und Kartoffelpüree</i> Dessert	Tagessuppe A B C <i>Bergkäsenocken auf Rahmwirsing</i> Dessert
Samstag 19.10.	Tagessuppe A B C Eintopf aus grünen Bohnen mit Rindfleisch und frischem Baguette Dessert	Tagessuppe A B C <i>Gemüsesuppe „Minestrone“ mit Tomaten, Nudeln und Frischem Baguette</i> Dessert
Sonntag 20.10.	Tagessuppe A B C J Wildgulasch mit Kartoffelklößen und Rosenkohlgemüse Dessert	Tagessuppe A B C J <i>Gnocchi mit Gorgonzolasoße und Rukolasalat</i> Dessert

\* bitte in der Küche oder unter 9254-15 bis 9.00 Uhr bestellen!

Änderungen vorbehalten!

**Mittagstisch für unsere Bewohner ab 12.00 Uhr, für externe Gäste um 12.40 Uhr (Zugang Terrasse)**

**Ein Zwischen/Spätimbiss wird auf Wunsch gereicht!**

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe :

1 Farbstoff 2 Konservierungsstoff 3 Nitrit 4 Antioxidationsmittel 5 Süßungsmittel 6 geschwefelt 7 geschwärzt 8 koffeinhaltig  
9 gewachst 10 Phosphat

Allergene Zusatzstoffe:

A Ei B Milch C Gluten D Erdnüsse E Nüsse F Schwefel/Sulfid G Lupine H Sesam I Soja J Sellerie K Senf L Fisch M Krebstiere N Weichtiere