



S P E I S E P L A N

	Menue 1	Menue 1 Bitte ankreuzen	Menue 2	Menue 2 Bitte ankreuzen
Montag	Suppe Spaghetti mit einer Sahne- Basilikumsoße und Salat Dessert		Suppe Feuerspieß mit Curryreis und Paprikasoße dazu Salat Dessert	
Dienstag	Suppe Hähnchenkeule aus dem Ofen mit Butterreis und Maisgemüse Dessert		Suppe Karottenbratling mit einer Kräutersoße und Kartoffel Dessert	
Mittwoch	Suppe Hamburger Grünkohlgemüse mit Kochwurst und Kartoffel Dessert		Suppe Pfannkuchen Natur mit Apfelmark Dessert	
Donnerstag	Suppe Schweinegeschnetzeltes in Pilzrahmssoße und Spätzle dazu Karottengemüse Dessert		Suppe Gemüsespätzle mit Ei gebraten dazu eine Bratensoße und Salat Dessert	
Freitag	Suppe Paniertes Seelachsfilet mit Remouladensoße und Kartoffelsalat Dessert			
Samstag	Gaisburger Marsch mit Rindfleisch, Kartoffeln, Spätzle und Gemüse Dessert		Birnentörtchen mit Vanillesoße Dessert	
Sonntag	Suppe Lammkeule mit einer Kräutersoße dazu Rahmkartoffeln und Bohngemüse Dessert			

Änderungen vorbehalten
gez. Thum / Baier Küchenleitung

Erklärung zur Verwendung von Zusatzstoffen:

Wir verwenden möglichst keine Lebensmittel, die Farbstoffe und Konservierungsstoffe enthalten.
Antioxidationsmittel und Geschmacksverstärker (Glutaminsäure und Vitamin C) können in Suppen und Saucen enthalten sein.
Wir verwenden keine geschwärzten Oliven. Gewächste Zitrusfrüchte werden heiß abgewaschen.
Wurstwaren und Käsesorten können Phosphat enthalten.
Weitere Informationen über Zusatzstoffe enthalten Sie von der Küchenleitung.