



Speiseplan

für die Woche vom 04.10.2021 bis 08.10.2021

Montag	Tomatensuppe Tortellini „Tricolore“ mit pikanter Käsesoße und italienischen Blattsalaten mit Balsamicodressing Joghurtdessert
	
Dienstag	Ungarische Gulaschsuppe 3 Stück American Pancakes mit fruchtigem Beerencocktail Rote Grütze
	
Mittwoch	Hühnerbouillon mit Einlage Pfundstopf „pikant gewürzt“ mit Paprikastreifen, Makkaroninudeln und knackigem Salat Waffeleis
	
Donnerstag:	Bündner Gerstensuppe Hähnchenkeule gebraten mit pikanter Soße, Kartoffelknödel und Salat Frisches Obst
	
Freitag:	Kraftbrühe mit Einlage Gedünstetes Wildlachsfilet mit feiner Buttersoße, Dampfkartoffeln und Tomatensalat Schokoriegel

Änderungen vorbehalten

Wir wünschen guten Appetit

Stiftlandwerkstätten St. Elisabeth
Mitterteich



Allergene und Zusatzstoffe

für die Woche vom 04.10.2021 bis 08.10.2021

Montag	Suppe:	A1, A9, A10, Z4
	Hauptgericht:	A1, A3, A7, A9, A10, Z4, Z8
	Dessert:	A7, Z8,
		❧
Dienstag	Suppe:	A1, A9, A10, Z4
	Hauptgericht:	A1, A3, A7, Z8
	Dessert:	A7, Z1, Z8, Z11
		❧
Mittwoch	Suppe:	A1, A3, A7, A9, A10, Z4, Z8
	Hauptgericht:	A1, A3, A9, A10, Z4, Z8
	Dessert:	A1, A3, A5, A7, A11, Z8, Z11
		❧
Donnerstag:	Suppe:	A1, A9, A10, Z4
	Hauptgericht:	A1, A7, A9, A10, Z4, Z5, Z8
	Dessert:	--
		❧
Freitag:	Suppe:	A1, A3, A7, A9, A10, Z4, Z8
	Hauptgericht:	A1, A4, A7, A9, A10, Z4, Z8
	Dessert:	A7, Z1, Z8, Z11

Änderungen vorbehalten

Wir wünschen guten Appetit

Stiftlandwerkstätten St. Elisabeth
Mitterteich

Allergene = A:

A1) Glutenhaltige Getreide* – A2) Krebstiere – A3) Eier – A4) Fische – A5) Erdnüsse – A6) Sojabohnen – A7) Milch – A8) Schalenfrüchte** – A9) Sellerie – A10) Senf – A11) Sesamsamen – A12) Schwefeldioxid und Sulfite – A13) Lupinen – A14) Weichtiere

*Bei A1) Glutenhaltige Getreide können Dinkel, Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Grünkern enthalten sein.

**Bei A8) Schalenfrüchte können Mandeln, Hasel-, Wal-, Erd-, Kaschu-, Pecan-, Para-, Queensland-, Makadamianüsse, Pistazien enthalten sein.

Neben den ausgewiesenen Allergenen können in den verwendeten Lebensmitteln technologisch unvermeidbare Spuren von Allergenen nicht ausgeschlossen werden!

Zusatzstoffe = Z:

Z1) mit Farbstoff – Z2) mit Konservierungsstoff – Z3) mit Antioxidationsmittel – Z4) mit Geschmacksverstärker – Z5) geschwefelt – Z6) geschwärzt – Z7) mit Phosphat – Z8) mit Milcheiweiß – Z9) koffeinhaltig – Z10) chininhaltig – Z11) mit Süßungsmittel – Z12) enthält eine Phenylalaninquelle – Z13) gewachst – Z14) mit Taurin



Speiseplan

für die Woche vom 11.10.2021 bis 15.10.2021

Montag

Steinpilzcremesuppe
Krautwickel mit würziger Specksoße,
Kartoffelpüree und Rote Beete
Lemoncreme



Dienstag

Bayerische Kartoffelsuppe
Milchreis mit Apfelstückchen,
Zimtucker und fruchtigem Erdbeerkompott
frisches Obst



Mittwoch

Minestrone
Stiftländer Schlegelbraten mit pikanter Soße,
Kartoffelknödel und Sauerkraut
Fitnessriegel



Donnerstag:

Grießnockerlsuppe
Pichelsteiner mit ausgewähltem Gartengemüse,
Rindfleischeinlage und Bauernbrot
Vollkornfrüchtemüsli



Freitag:

Stiftländer Brotsuppe
Seelachsfilet im Backteig mit Remouladensoße,
Salzkartoffeln und Chinakohlsalat
Pfirsichspalten

Änderungen vorbehalten

Wir wünschen guten Appetit

Stiftlandwerkstätten St. Elisabeth
Mitterteich



Allergene und Zusatzstoffe

für die Woche vom 11.10.2021 bis 15.10.2021

Montag	Suppe:	A1, A7, A9, A10, Z4, Z8
	Hauptgericht:	A1, A3, A7, A9, A10, Z4, Z5
	Dessert:	A1, A3, A7, Z8, Z11
		❧
Dienstag	Suppe:	A1, A7, A9, A10, Z4, Z7, Z8
	Hauptgericht:	A1, A3, A7, Z8
	Dessert:	--
		❧
Mittwoch	Suppe:	A1, A3, A7, A9, A10, Z4, Z8
	Hauptgericht:	A1, A10, A11, Z5
	Dessert:	A1, A3, A5, A7, A11, Z8
		❧
Donnerstag:	Suppe:	A1, A3, A7, A9, A10, Z4, Z8
	Hauptgericht:	A1, A5, A7, A9, A10, Z4
	Dessert:	A1, A5, A6, A7, A11, A13, Z8
		❧
Freitag:	Suppe:	A1, A3, A7, A9, A10, Z4, Z8
	Hauptgericht:	A1, A3, A4, A7, Z2, Z4, Z8
	Dessert:	Z11

Änderungen vorbehalten

Wir wünschen guten Appetit

Stiftlandwerkstätten St. Elisabeth
Mitterteich

Allergene = A:

A1) Glutenhaltige Getreide* – A2) Krebstiere – A3) Eier – A4) Fische – A5) Erdnüsse – A6) Sojabohnen – A7) Milch – A8) Schalenfrüchte** – A9) Sellerie – A10) Senf – A11) Sesamsamen – A12) Schwefeldioxid und Sulfite – A13) Lupinen – A14) Weichtiere

*Bei A1) Glutenhaltige Getreide können Dinkel, Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Grünkern enthalten sein.

**Bei A8) Schalenfrüchte können Mandeln, Hasel-, Wal-, Erd-, Kaschu-, Pecan-, Para-, Queensland-, Makadamianüsse, Pistazien enthalten sein.

Neben den ausgewiesenen Allergenen können in den verwendeten Lebensmitteln technologisch unvermeidbare Spuren von Allergenen nicht ausgeschlossen werden!

Zusatzstoffe = Z:

Z1) mit Farbstoff – Z2) mit Konservierungsstoff – Z3) mit Antioxidationsmittel – Z4) mit Geschmacksverstärker – Z5) geschwefelt – Z6) geschwärzt – Z7) mit Phosphat – Z8) mit Milcheiweiß – Z9) koffeinhaltig – Z10) chininhaltig – Z11) mit Süßungsmittel – Z12) enthält eine Phenylalaninquelle – Z13) gewachst – Z14) mit Taurin



Speiseplan

für die Woche vom 18.10.2021 bis 22.10.2021

Kirchweih-
Montag

Hochzeitssuppe
Entenkeule gebraten mit feiner Rosmarinsoße,
Kartoffelknödel und Blaukraut
Nougatcreme



Dienstag

Leberspätzlesuppe
Nougatknödel mit sahniger Vanillesoße
frisches Obst



Mittwoch

Spinatcremesuppe
Spaghetti „Carbonara“ mit Schinken- und Räucherbauchstreifen,
Käsesoße und knackigem Kopfsalat
Rote Grütze



Donnerstag:

Rinderbouillon „Celestine“
Gyros (Schweinegeschneitztes griechisch gewürzt) mit Tsatsiki,
Weißbrot und frischem Weißkrautsalat
Nussini



Freitag:

Geflügelcremesuppe
Kartoffelgratin mit Gemüsejulienne,
Käse überbacken und Tomaten- und Gurkensalat
Obstgarten

Änderungen vorbehalten

Wir wünschen guten Appetit

Stiftlandwerkstätten St. Elisabeth
Mitterteich



Allergene und Zusatzstoffe

für die Woche vom 18.10.2021 bis 22.10.2021

Montag	Suppe:	A1, A3, A7, A9, A10, Z4, Z8
	Hauptgericht:	A1, A7, A9, Z4, Z5
	Dessert:	A1, A3, A5, A7, Z8
		❧
Dienstag	Suppe:	A1, A3, A7, A9, A10, Z4, Z8
	Hauptgericht:	A1, A3, A5, A7, Z8
	Dessert:	--
		❧
Mittwoch	Suppe:	A1, A7, A9, A10, Z4, Z8
	Hauptgericht:	A1, A3, A7, A9, A10, Z2, Z4, Z8
	Dessert:	A7, Z1, Z8, Z11
		❧
Donnerstag:	Suppe:	A1, A3, A7, A9, A10, Z4, Z8
	Hauptgericht:	A1, A3, A7, A9, A10, Z2, Z4, Z8
	Dessert:	A1, A3, A5, A7, Z11
		❧
Freitag:	Suppe:	A1, A3, A7, A9, A10, Z4, Z8
	Hauptgericht:	A1, A3, A7, Z4, Z8
	Dessert:	A1, A7, Z8, Z11

Änderungen vorbehalten

Wir wünschen guten Appetit

Stiftlandwerkstätten St. Elisabeth
Mitterteich

Allergene = A:

A1) Glutenhaltige Getreide* – A2) Krebstiere – A3) Eier – A4) Fische – A5) Erdnüsse – A6) Sojabohnen – A7) Milch – A8) Schalenfrüchte** – A9) Sellerie – A10) Senf – A11) Sesamsamen – A12) Schwefeldioxid und Sulfite – A13) Lupinen – A14) Weichtiere

*Bei A1) Glutenhaltige Getreide können Dinkel, Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Grünkern enthalten sein.

**Bei A8) Schalenfrüchte können Mandeln, Hasel-, Wal-, Erd-, Kaschu-, Pecan-, Para-, Queensland-, Makadamianüsse, Pistazien enthalten sein.

Neben den ausgewiesenen Allergenen können in den verwendeten Lebensmitteln technologisch unvermeidbare Spuren von Allergenen nicht ausgeschlossen werden!

Zusatzstoffe = Z:

Z1) mit Farbstoff – Z2) mit Konservierungsstoff – Z3) mit Antioxidationsmittel – Z4) mit Geschmacksverstärker – Z5) geschwefelt – Z6) geschwärzt – Z7) mit Phosphat – Z8) mit Milcheiweiß – Z9) koffeinhaltig – Z10) chininhaltig – Z11) mit Süßungsmittel – Z12) enthält eine Phenylalaninquelle – Z13) gewachst – Z14) mit Taurin



Speiseplan

für die Woche vom 25.10.2021 bis 29.10.2021

M ontag	Italienische Gemüsesuppe Hähnchen Cordon bleu mit Kartoffelpüree und feinem Gartengemüse Quarkdessert
	
D ienstag	Tomatencremesuppe Gebackene Fischnuggets mit Cocktaildip, Dampfkartoffeln und Salat Schokoriegel
	
M ittwoch	Erbsensuppe mit Wursteinlage 2 Stück Hefeknödel mit sahniger Vanillesoße frisches Obst
	
D onnerstag:	Bayerische Brotsuppe Rindergulasch „pikant gewürzt“ mit Spiraleennudeln und Brokkolisalat Eis
	
F reitag:	Pfannkuchensuppe Blumenkohl-Käsemedaillons mit Kräutersoße, Gemüseris und Tomatensalat Fruchtcocktail

Änderungen vorbehalten

Wir wünschen guten Appetit

Stiftlandwerkstätten St. Elisabeth
Mitterteich



Allergene und Zusatzstoffe

für die Woche vom 25.10.2021 bis 29.10.2021

Montag	Suppe:	A1, A3, A9, A10, Z4, Z8
	Hauptgericht:	A1, A3, A7, A9, A10, Z4, Z7, Z8
	Dessert:	A7, Z8
		❧
Dienstag	Suppe:	A1, A6, A7, A9, A10, Z4, Z8
	Hauptgericht:	A1, A3, A4, A7, Z2, Z4, Z8
	Dessert:	A1, A3, A5, A6, A7, A11, Z8
		❧
Mittwoch	Suppe:	A1, A7, A9, A10, Z4, Z7, Z8
	Hauptgericht:	A1, A3, A7, Z8, Z11
	Dessert:	--
		❧
Donnerstag:	Suppe:	A1, A3, A7, A9, A10, Z4, Z8
	Hauptgericht:	A1, A3, A7, A9, A10, Z4, Z8
	Dessert:	A1, A3, A5, A7, A11, Z8, Z11
		❧
Freitag:	Suppe:	A1, A3, A7, A9, A10, Z4, Z8
	Hauptgericht:	A1, A3, A7, A9, A10, Z4, Z8
	Dessert:	Z1, Z11

Änderungen vorbehalten

Wir wünschen guten Appetit

Stiftlandwerkstätten St. Elisabeth
Mitterteich

Allergene = A:

A1) Glutenhaltige Getreide* – A2) Krebstiere – A3) Eier – A4) Fische – A5) Erdnüsse – A6) Sojabohnen – A7) Milch – A8) Schalenfrüchte** – A9) Sellerie – A10) Senf – A11) Sesamsamen – A12) Schwefeldioxid und Sulfite – A13) Lupinen – A14) Weichtiere

*Bei A1) Glutenhaltige Getreide können Dinkel, Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Grünkern enthalten sein.

**Bei A8) Schalenfrüchte können Mandeln, Hasel-, Wal-, Erd-, Kaschu-, Pecan-, Para-, Queensland-, Makadamianüsse, Pistazien enthalten sein.

Neben den ausgewiesenen Allergenen können in den verwendeten Lebensmitteln technologisch unvermeidbare Spuren von Allergenen nicht ausgeschlossen werden!

Zusatzstoffe = Z:

Z1) mit Farbstoff – Z2) mit Konservierungsstoff – Z3) mit Antioxidationsmittel – Z4) mit Geschmacksverstärker – Z5) geschwefelt – Z6) geschwärzt – Z7) mit Phosphat – Z8) mit Milcheiweiß – Z9) koffeinhaltig – Z10) chininhaltig – Z11) mit Süßungsmittel – Z12) enthält eine Phenylalaninquelle – Z13) gewachst – Z14) mit Taurin

