

Speiseplan für die

49.Woche (4)

vom 30.11. bis 6.12.2009

Tag	Frischkost	Suppe	Menü 1	Menü 2	Salatteller	Dessert	Abendessen
Mo.	Salatbuffet	Gemüsebrühe mit Gemüsejulienne	gebackener Fenchel Tomatenkartoffeln Kräuterdip	italienische Gemüsepfanne Polenta Basilikumsauce	Geflügelsalat "Hawaii" an Salatbouquet Röstbrot	frisches Obst	Salatbuffet / Suppe reichhaltiges Büffet mit vegetarischen Spezialitäten und Käse Grießbrei mit Kompott
Di	Salatbuffet	Lauchcremesuppe	gebackenes Schollenfilet Kartoffelsalat Remouladensauce	Hausgemachte Reibekuchen mit Apfelmus	Sauerkraut Frischkost mit Ananas mit Käsetalern	Orangencreme	Salatbuffet / Suppe Kaltes Büffet mit Geflügel, Schinken, Fisch, Käse, vegetarische Spezialitäten Kompott
Mi	Salatbuffet	geröstete Grießsuppe	Orientalische Kichererbsepfanne Couscous Joghurdip	Steckrübenschnitzel Tomaten-Olivenkruste Erbsenpüree Rosmarinsauce	gefüllte Peperoni gebacken auf mexikanischem Gemüsesalat	Apfelstrudel mit Vanillesauce	Salatbuffet / Suppe Eintopf mit grünen Bohnen, Kartoffeln und vegetarischen Würstchen Quarkspeise
Do	Salatbuffet	Spinatcremesuppe	bayerischer Schweinebraten Bayerisch Kraut Brezenknödel mit Speck	Gebackene Rote Beete Hirse Meerrettichdip	gebackene Champignons auf Blattsalat mit Sauce Tartar	frisches Obst	Salatbuffet / Suppe Bio-Hamburger (Fleisch oder vegetarisch)  Kompott
Fr	Salatbuffet	Erbsensamt-süppchen	Gerstenbraten Rahmspinat Grilltomate	Tofuschnitzel Chinesisch "scharf" Basmatireis Erdnussauce	Räucherfisch auf Kartoffelsalat	Joghurtcreme mit Früchten der Saison	Salatbuffet / Suppe Französisches Käsebüffet vegetarische Spezialitäten Baguette Kompott
Sa	Salatbuffet		<b>B R U N C H</b>				Salatbuffet Chili sin Carne Fladenbrot  Quarknocken mit Beerensauce
So	Salatbuffet	Basilikumcremesuppe	Rahmpilze Kartoffelbällchen			Eisdessert	Salatbuffet Fetakäse gebacken Serbischer Reissalat bunte Käseplatten Kompott

Bio- 100% biologische Erzeugung  
DE-039-Öko-Kontrollstelle

Menü 2 ist rein vegan und  
glutenfrei (außer Nudeln)

einzelne Biologische Produkte sind  
auf dem Buffet separat gekennzeichnet

Der Plan wurde erstellt von  
Alexander Fischer, Souschef

Speiseplan für die

49.Woche (4)

vom 30.11. bis 6.12.2009

Tag	Frischkost	Suppe	Menü 1	Menü 2	Salatteller	Dessert	Abendessen
Mo.	Salatbuffet	Gemüsebrühe mit Gemüsejulienne	gebackener Fenchel Tomatenkartoffeln Kräuterdip	italienische Gemüsepfanne <b>Polenta</b> Basilikumsauce	Geflügelsalat "Hawaii" an Salatbouquet Röstbrot	frisches Obst	Salatbuffet / Suppe reichhaltiges Büffet mit vegetarischen Spezialitäten und Käse <b>Grießbrei mit Kompott</b>
Di	Salatbuffet	Lauchcremesuppe	gebackenes Schollenfilet <b>Kartoffelsalat</b> Remouladensauce	<b>Hausgemachte Reibekuchen</b> mit Apfelmus	/	Orangencreme	Salatbuffet / Suppe Kaltes Büffet mit Geflügel, Schinken, Fisch, Käse, vegetarische Spezialitäten Kompott
Mi	Salatbuffet	geröstete <b>Grießsuppe</b>	Orientalische Kichererbsepfanne <b>Couscous</b> Joghurdip	<b>Steckrübenschnitzel</b> Tomaten-Olivenkruste <b>Erbsenpüree</b> <b>Rosmarinsauce</b>	gefüllte Peperoni gebacken auf mexikanischem Gemüsesalat	Apfelstrudel mit Vanillesauce	Salatbuffet / Suppe Eintopf mit grünen Bohnen, Kartoffeln und vegetarischen Würstchen Quarkspeise
Do	Salatbuffet	Spinatcremesuppe	<b>bayerischer Schweinebraten</b> <b>Bayerisch Kraut</b> Brezenknödel mit Speck	<b>Gebackene Rote Beete</b> <b>Hirse</b> Meerrettichdip	gebackene Champignons auf Blattsalat mit Sauce Tartar	frisches Obst	Salatbuffet / Suppe <b>Bio-Hamburger</b> (Fleisch oder vegetarisch)  Kompott
Fr	Salatbuffet	Erbsensamt-süppchen	Gerstenbraten Rahmspinat Grilltomate	<b>Tofuschnitzel</b> Chinesisch "scharf" <b>Basmatireis</b> <b>Erdnussauce</b>	Räucherfisch auf Kartoffelsalat	Joghurtcreme mit Früchten der Saison	Salatbuffet / Suppe Französisches Käsebüffet vegetarische Spezialitäten Baguette Kompott
Sa	Salatbuffet	Basilikumcremesuppe	Rahmpilze  Kartoffelbällchen			Eisdessert	Salatbuffet Chili sin Carne Fladenbrot  Quarknocken mit Beerensauce
So	Salatbuffet		<b>BRUNCH</b>				Salatbuffet Fetakäse gebacken  bunte Käseplatten Kompott

Bio- 100% biologische Erzeugung  
DE-039-Öko-Kontrollstelle

Menü 2 ist rein vegan und  
glutenfrei (außer Nudeln)

einzelne Biologische Produkte sind  
auf dem Buffet separat gekennzeichnet

Der Plan wurde erstellt von  
Alexander Fischer, Souschef

## 49. Woche (4)

vom 30.11 bis 6.12.2009

Tag	Suppe	vegetarisch	vegan	Fleisch/ Fisch	Salatteller PK	Dessert	Abendessen
<b>Mo.</b>	Gemüsebrühe mit Gemüsejulienne	<b>PK Menü 1</b> gebackener Fenchel Tomatenkartoffeln Kräuterdip	<b>PK Menü 2</b> italienische Gemüsepfanne Polenta Basilikumsauce	gekochte Ochsenzunge Sc. Robert, Kartoffelpüree Mischgemüse	Geflügelsalat "Hawaii" an Salatbouquet Röstbrot	frisches Obst	Salatbuffet / Suppe reichhaltiges Buffet mit vegetarischen Spezialitäten und Käse Grießbrei mit Kompott
<b>Di</b>	Lauchcremesuppe		<b>PK Menü 2</b> Hausgemachte Reibekuchen mit Apfelmus	<b>PK Menü 1</b> gebackenes Schollenfilet Kartoffelsalat Remouladensauce		Orangen- creme	Salatbuffet / Suppe Kaltes Buffet mit Geflügel, Schinken, Fisch, Käse, vegetarische Spezialitäten Kompott
<b>Mi</b>	geröstete Grießsuppe	<b>PK Menü 1</b> Orientalische Kichererbsepfanne Couscous Joghurdip	<b>PK Menü 2</b> Steckrübenschnitzel Tomaten-Olivenkruste Erbsenpüree Rosmarinsauce	Grießauflauf mit Kirschen	gefüllte Peperoni gebacken auf mexikanischem Gemüsesalat	Apfelstrudel mit Vanillesauce	Salatbuffet / Suppe Eintopf mit grünen Bohnen, Kartoffeln und vegetarischen Würstchen Quarkspeise
<b>Do</b>	Spinatcremesuppe	Pfannkuchen gefüllt mit Champignonragout	<b>PK Menü 2</b> Gebackene Rote Beete Hirse Meerrettichdip	<b>PK Menü 1</b> Schweinebraten Bayerisch Kraut Brezenknödel mit Speck	gebackene Champignons auf Blattsalat mit Sauce Tartar	frisches Obst	Salatbuffet / Suppe Bio-Hamburger (Fleisch oder vegetarisch)  Kompott
<b>Fr</b>	Erbsensamt- süppchen	<b>PK Menü 1</b> Gerstenbraten Rahmspinat Grilltomate	<b>PK Menü 2</b> Tofuschnitzel Chinesisch "scharf" Basmatireis Erdnusssauce	Seelachs unter der Frischkäsehaube Tomatenkartoffeln	Räucherfisch auf Kartoffelsalat	Joghurtcreme mit Früchten der Saison	Salatbuffet / Suppe Französisches Käsebuffet vegetarische Spezialitäten Baguette Kompott
<b>Sa</b>	<b>Suppe PK</b> Basilikum- cremesuppe Gemüsebrühe Einlage	vegetarische Maultaschen mit Käsesauce und Gemüsestreifen		Schwäbische Maultaschen mit Käsesauce und Gemüsestreifen	<b>Wochenende PK</b> Rahmpilze  Kartoffelbällchen	Eisdessert	Salatbuffet Chili sin Carne Fladenbrot  Quarknocken mit Beersauce
<b>So</b>		<b>Brunch</b>	Geflügelspieß				Salatbuffet Fetakäse gebacken  bunte Käseplatten Kompott

Speiseplan für die

49.Woche (4)

vom 30.11. bis 6.12.2009

Tag	Frischkost	Suppe	vegetarisch	vegan	Fleisch/ Fisch	Dessert	Abendessen
Mo.	Salatbuffet	Gemüsebrühe mit Gemüsejulienne	gebackener Fenchel Tomatenkartoffeln Kräuterdip	italienische Gemüsepfanne <b>Polenta</b> Basilikumsauce	gekochte Ochsenzunge Sc. Robert, Kartoffelpüree Mischgemüse	frisches Obst	Salatbuffet / Suppe reichhaltiges Buffet mit vegetarischen Spezialitäten und Käse <b>Grießbrei mit Kompott</b>
Di	Salatbuffet	Lauchcremesuppe		<b>Hausgemachte Reibekuchen</b> mit Apfelmus	gebackenes Schollenfilet <b>Kartoffelsalat</b> Remouladensauce	Orangencreme	Salatbuffet / Suppe Kaltes Buffet mit Geflügel, Schinken, Fisch, Käse, vegetarische Spezialitäten Kompott
Mi	Salatbuffet	geröstete Grießsuppe	Orientalische Kichererbsepfanne <b>Couscous</b> Joghurdip	<b>Steckrübenschnitzel</b> Tomaten-Olivenkruste <b>Erbsenpüree</b> <b>Rosmarinsauce</b>	Grießauflauf mit Kirschen	Apfel-Rosinensalat mit Zimtsahne	Salatbuffet / Suppe Eintopf mit grünen Bohnen, Kartoffeln und vegetarischen Würstchen Quarkspeise
Do	Salatbuffet	Spinatcremesuppe	Pfannkuchen gefüllt mit Champignonragout	<b>Gebackene Rote Beete Hirse</b> Meerrettichdip	<b>bayerischer Schweinebraten</b> <b>Bayerisch Kraut</b> Brezenknödel mit Speck	frisches Obst	Salatbuffet / Suppe <b>Bio-Hamburger</b> (Fleisch oder vegetarisch)  Kompott
Fr	Salatbuffet	Erbsensamt-süppchen	Gerstenbraten Rahmspinat Grilltomate	<b>Tofuschnitzel</b> Chinesisch "scharf" <b>Basmatireis</b> <b>Erdnussauce</b>	Seelachs unter der Frischkäsehaube Tomatenkartoffeln	Joghurtcreme mit Früchten der Saison	Salatbuffet / Suppe Französisches Käsebuffet vegetarische Spezialitäten Baguette Kompott
Sa	Salatbuffet	Gemüsebrühe mit Einlage	vegetarische Maultaschen mit Käsesauce und Gemüsestreifen		Schwäbische Maultaschen mit Käsesauce und Gemüsestreifen	Eisdessert	Salatbuffet Chili sin Carne Fladenbrot  Quarknocken mit Beerensauce
So	Salatbuffet		<b>BRUNCH</b>				Salatbuffet Fetakäse gebacken  bunte Käseplatten Kompott

Bio- 100% biologische Erzeugung  
DE-039-Öko-Kontrollstelle

rein vegan und  
glutenfrei (außer Nudeln)

einzelne Biologische Produkte sind  
auf dem Buffet separat gekennzeichnet

Süßes Mittagessen im Angebot

Der Plan wurde erstellt von  
Alexander Fischer, Souschef