

NAME: \_\_\_\_\_



MARKTGEMEINDE  
DEUTSCHFEISTRITZ



**Pflege mit Herz**  
Wer fühlt, versteht.

## ULMENHOF Betriebs GmbH

KW	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
5	31.01.2022	01.02.2022	02.02.2022	03.02.2022	04.02.2022	05.02.2022	06.02.2022
Winter							
<b>Suppe</b>	Karottensuppe	Nudelsuppe	Kürbissuppe	Rindsuppe mit Eistich	Gemüsecremesuppe	Rindsuppe mit Reibteig	Eintropfsuppe
<b>Allergene</b>	A,G,L	A, G, L	A, G, L	A, C, G, L	A, F, G, L	A, C, L	A, C, G, L

<b>Menü 1</b>	Putenragout mit Reis und Salat	Bohneneintopf mit Selchfleisch und Gebäck	Grenadiermarsch mit Salat	Schweinesteak mit Rahmgemüse und Kroketten	"Gebackener Dorsch" mit Kartoffelsalat	Putenpariser mit Kräuterreis und Salat	Gekochtes Rindfleisch mit Kürbissauce und Kartoffeln
Kcal	143	155	165	209	165	155	120
Ew (g)	9,2	7,8	5,8	11	10,3	18	8,3
F (g)	4	3,8	7	10,3	7,6	3,5	4,1
KH (g)	14,3	22	19	20	10,8	5,5	7,1
<b>Allergene</b>	A,G,L,M	A,G,L,M	A,L,M	A,C,G,L,M	A, C, D, G, F	A,C,G,L,M	A,G,L

<b>Menü 2</b>	Karfiol mit Butterkräuterbrösel und Salat	Mandel-Grieß Auflauf mit Kompott	Gemüseleibchen mit Salat und Dip	Eier Nockerl mit Schnittlauch und Salat	Tortellini mit Frischkäse und Rahmsauce dazu Salat	Kartoffel-Spinat Auflauf mit Salat	Champignon-Pilz Sauce mit Knödel und Salat
Kcal	123	110	200	153	145	128	330
Ew (g)	4	10,8	15,8	6,7	6	3,8	13
F (g)	6,5	2,5	12,2	6	15	5,4	12
KH (g)	12	9,8	6,5	17	14	11	61
<b>Allergene</b>	A,L	A,C,G	A,C,G,L	A,C,G	A, C, G, L	A,C,G,L	A,C,G,L

<b>Dessert</b>	Mus	Kuchen	Pudding	Joghurt	Creme	Kompott	Kuchen
<b>Allergene</b>	H	A,C,E,G	A, G	G	G	H	A,C,G

Alle Gerichte sind Diabetiker gerecht zubereitet, ausgenommen Süßspeisen!  
Nährwertangaben pro Portion

**Änderungen durch die Küche jederzeit möglich!**

Wir wünschen einen guten Appetit!

### Allergieinformation gemäß Codex-Empfehlung:

A: glutenhaltiges Getreide	F: Soja	N: Sesam
B: Krebstiere	G: Milch oder Laktose	O: Sulfite
C: Ei	H: Schalenfrüchte	P: Lupinen
D: Fisch	L: Sellerie	R: Weichtiere
E: Erdnuss	M: Senf	