

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



MARKTGEMEINDE  
DEUTSCHFEISTRITZ



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

## ULMENHOF Betriebs GmbH

KW 20 Winter	Montag 16.05.2022	Dienstag 17.05.2022	Mittwoch 18.05.2022	Donnerstag 19.05.2022	Freitag 20.05.2022	Samstag 21.05.2022	Sonntag 22.05.2022
<b>Suppe</b>	Suppe mit Profiterols	Kichererbsensuppe	Sternchensuppe	Tomatensuppe	Selleriecremesuppe	Haferflockensuppe	Grießnockerlsuppe
<b>Allergene</b>	A,C,L	A,C,G,L	A,C,L	A,L	A,G,L	A,L	A,C,G,L

<b>Menü 1</b>	Champignonschnitzel mit Kartoffeln und Salat	Rindergeschnetzeltes in Rotweinsauce mit Gemüsenudeln	Leberkäse mit Püree und Gemüse	Cremespinat mit Röstkartoffeln	Fischstäbchen mit Petersilienkartoffel und Sauce-Tartare	Gefüllte Hühnerbrust mit Kräutersauce und Reis	Kürbiskernschnitzel mit Erbsenreis und Salat
Kcal	322	228	482	294	203	155	228
Ew (g)	12	5,9	22	24,3	13	18	7
F (g)	4,8	4,9	37	16,2	8,5	3,5	6,8
KH (g)	16,5	20	29	30	17,9	5,5	13,6
<b>Allergene</b>	A,G,L,M	A, C, N, O	A,G,L	A,G,L	A,C,G,D	A, C, G, L, M	A,C,G

<b>Menü 2</b>	Gebackener Karfiol mit Salat und Dip	Kartoffelgratin mit Salat	Reisauflauf mit Beerenragout	Rösti mit Tomaten und Mozzarella überbacken	Gemüsereis mit Salat	Gefüllte Kartoffeltascherln mit Dip und Salat	Apfelnockerl
Kcal	173	113	169	128	121	113	183
Ew (g)	4,5	2,4	5	3,8	2,8	2,4	5
F (g)	10	5,8	7	10,9	2,5	5,8	5,5
KH (g)	19	12,2	21	24,8	22,8	12,2	30
<b>Allergene</b>	A,C,G,	A,C,G,L,M	A,C,G,H	A,C,G	A,L	A,C,G,L,M	A,C,G

<b>Dessert</b>	Kuchen	Pudding	Crème	Kuchen	Joghurt	Obst	Kuchen
<b>Allergene</b>	A,C,E,G	G	G	A,C,E,G	G	H	A,C,E,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: Lupine
D: Fisch	L: Sellerie	R: Weichtiere
E: Erdnuss	M: Senf	