

Speiseplan Mittagessen

Woche 18 vom 29.04.2024 bis 05.05.2024

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Menü 1	Eierlockensuppe ^{i,c} **** Hähnchenbrust in Currysauce mit Karottengemüse und Reis ***** ***** Fruchtjoghurt ^g	Erbsencremesuppe ^{a1,g,i} **** Fleischkäse ^{a1,i,3,4} an einer Zwiebelsoße ^a mit Bratkartoffeln ^g und Bohngemüse ^g ***** Obst ⁷	Graupensuppe ^{a1,i} **** Kalbsrahmgulasch mit Champignon und buntem Gemüse und Spätzle ^{a1,c} **** Quarkspeise ^g	Blumenkohlrahmsuppe ^{a1,g,i} **** Endiviensalat mit Cocktaildressing ^{c,n,j,1,3,5} **** Schweinegeschnetzeltes in Paprikarahmsauce ^{a1,g,i} und Hörnchennudeln ^{a1,c} ***** Obst ⁷	Steckrübensuppe ^{a1,g,i} **** Gebratenes Seelachsfilet ^{a1,c} im Knuspermantel mit Remouladensauce ^{a1,g} , Kartoffelsalat ^{g,i} **** Götterspeise ^{1,g}	Gemüse Eintopf ^f mit Suppenmaultaschen ^{a1,c,i} **** Schokopudding ^g	Gemüsebouillon ⁱ mit Tomatenklößchen ^{a1,c} ***** Spießbraten vom Schwein ^{a1,i} mit Herzoginkartoffeln ^g und Mandelbroccoli ^{g,h1} **** Gebäck ^{a1,c,g,h1g}
Menü 2	Eierlockensuppe ^{i,c} **** Vegetarisches Gemüseschnitzel mit Currysauce Karotten und Reis ^{g,i} **** Fruchtjoghurt ^g	Erbsencremesuppe ^{a1,g} **** Vegetarisch gefüllte Zucchini ^{a1,i,j} mit Bohngemüse und Bratkartoffeln **** Obst ⁷	Graupensuppe ^{a1,i} **** Karotten- Kürbiskernrösti ^{a1,c,i} mit Champignonragout ^{a1,g} und Spätzle **** Quarkspeise ^g	Blumenkohlrahmsuppe ^{a1,g} **** Endiviensalat mit Cocktaildressing ^{c,n,j,1,3,5} **** Marillenknödel ^{a1,c,g} und Vanillesoße ^g **** Obst ⁷	Steckrübensuppe ^{a1,g,i} **** Polenta-Käseschnitte ^{c,9} mit Preiselbeeren und Kartoffelsalat **** Götterspeise ^{1,g}	Gemüse Eintopf ^f mit Grießklößchen **** Schokopudding ^g	Gemüsebouillon ⁱ mit Tomatenklößchen ^{a1,c} ***** Falafel ^{a1} mit Mandelbroccoli ^{g,h1} und Herzoginkartoffeln ^g **** Gebäck ^{a1,c,g,h1g}

Zusatzstoffe laut Zusatzstoffkennzeichnungsverordnung

Suppen, Soße, Gemüse, Salate, Puddings und Desserts verfeinern wir mit handelsüblichen Würzmitteln. **Zur Herstellung der Mahlzeiten wird ausschließlich jodiertes Speisesalz verwendet**

- 1) mit Farbstoffen 2) mit Konservierungsstoffen 3) mit Antioxidationsmittel 4) mit Geschmacksverstärker 5) Geschwefelt 6) Geschwärzt 7) Gewachst
8) mit Phosphat 9) mit Süßungsmittel 10) enthält eine Phenylalanin Quelle 11) kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken 12) unter Schutzatmosphäre verpackt

- Allergene** a) Glutenhaltige Getreide (a1= Weizen, a2 = Roggen, a3 = Gerste, a4 = Hafer) b) Krebstier c) Eier d) Fische e) Erdnüsse f) Sojabohnen g) Milch
h) Schalenfrüchte (h1 = Mandeln, h2 = Haselnüsse, h3 = Walnüsse, h4 = Kaschunüsse, h5 = Pecannüsse, h6 = Paranüsse, h7 = Pistazien, h8 = Macadamianüsse) i) Sellerie j) Senf k) Sesamsamen
l) Lupinen m) Weichtiere n) Schwefeldioxid und Sulfid

Die Menüs entsprechen einer dem Diabetes angepassten Vollkost
Änderungen vorbehalten

Küchenleitung : S. Beha 07621 – 97 77 29