

## Speiseplan Mittagessen

Woche 24 vom 10.06.2024 bis 16.06.2024

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
<b>Menü 1</b>	Eierflockensuppe <sup>i,c</sup> **** Bunte Nudelpfanne <sup>a1,g,i</sup> mit Gemüse Geflügelklößchen <sup>3,a1,c,g</sup> dazu Tomatenrahmsouße <sup>a1,g,i</sup> ***** Fruchtjoghurt <sup>9</sup>	Erbisencremesuppe <sup>a1,g,i</sup> **** Bohnensalat **** Fleischkäse <sup>a1,i,3,4</sup> an einer Zwiebelsoße <sup>a1,g</sup> mit Bratkartoffeln **** Obst <sup>7</sup>	Graupensuppe <sup>a1,i</sup> **** Hähnchenbrüstchen <sup>a1</sup> in Curryfruchtsoße <sup>a1,i,g</sup> mit feinen Erbsen <sup>9</sup> **** Quarkspeise <sup>9</sup>	Blumenkohlrahmsuppe <sup>a1,g,i</sup> **** Eisbergsalat mit Cocktaildressing <sup>c,n,j,1,3,5</sup> **** Schweinegulasch in Waldpilzrahmsouße <sup>a1,g,i</sup> und Hörnchennudeln <sup>a1,c</sup> ***** Obst <sup>7</sup>	Steckrübensuppe <sup>a1,g,i</sup> **** Gebratenes Seelachsfilet <sup>a1,c</sup> im Knuspermantel mit Remoulade und Kartoffel-Gurken-Salat <sup>g,i</sup> **** Grießpudding <sup>a1,g</sup>	Gemüse Eintopf <sup>f</sup> mit Suppenmaultaschen <sup>a1,c,i</sup> **** Obst <sup>7</sup>	Gemüsebouillon <sup>i</sup> mit Tomatenklößchen <sup>a1,c</sup> **** Spießbraten vom Schwein <sup>a1,i</sup> mit Herzoginkartoffeln <sup>9</sup> und Mandelbroccoli <sup>9,h1</sup> **** Gebäck
<b>Menü 2</b>	Eierflockensuppe <sup>i,c</sup> **** Cannelloni <sup>a1,c,g</sup> gefüllt mit Spinat und Ricotta und mit Käse überbacken **** Fruchtjoghurt <sup>9</sup>	Erbisencremesuppe <sup>a1,g</sup> **** Bohnensalat **** Vegetarisch gefüllte Zucchini <sup>a1,i,j</sup> mit Bratkartoffeln **** Obst <sup>7</sup>	Graupensuppe <sup>a1,i</sup> **** Karotten-Kürbiskernrösti <sup>a1,c,i</sup> mit Champignonragout <sup>a1,g</sup> **** Quarkspeise <sup>9</sup>	Blumenkohlrahmsuppe <sup>a1,g</sup> **** Eisbergsalat mit Cocktaildressing <sup>c,n,j,1,3,5</sup> **** Marillenknödel <sup>a1,c,g</sup> mit Vanillesouße <sup>9</sup> **** Obst <sup>7</sup>	Steckrübensuppe <sup>a1,g,i</sup> **** Gemüsebagel mit Remoulade und Kartoffel-Gurken-Salat **** Grießpudding <sup>a1,g</sup>	Gemüse Eintopf <sup>f</sup> mit Grießklößchen **** Obst <sup>7</sup>	Gemüsebouillon <sup>i</sup> mit Tomatenklößchen <sup>a1,c</sup> **** Falafel <sup>a1</sup> mit Mandelbroccoli <sup>9,h1</sup> und Herzoginkartoffeln <sup>9</sup> **** Gebäck

### 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 Sulfit

Die Menüs entsprechen einer dem Diabetes angepassten Vollkost

Änderungen vorbehalten

Küchenleitung : S. Beha 07621 / 97 77 29