

Speiseplan Mittagessen

Woche 47 vom 18.11.2024 bis 24.11.2024

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Menü 1	Eierflockensuppe ^{i,c} **** Hackbraten Pilzrahmsauce Kartoffelpüree ^g feine Bohnen ^g **** Obst	Erbsencremesuppe ^{a1,g,i} **** Endiviensalat mit Essig-Öl Dressing ^{n,j,1,3,5} **** Bunte Farfallenudeln ^g mit einer Sahne-Käsesoße ^{a1,g} **** Fruchtjoghurt	Graupensuppe ^{a1,i} **** Hähnchenbrüstchen ^{a1} mit Rahmsauce ^{a1,i,g} Karottengemüse ^g und Petersilienkartoffeln ^g **** Obst	Blumenkohlrahmsuppe ^{a1,g,i} **** Eisbergsalat mit Cocktaildressing ^{c,n,j,1,3,5} **** Schweinegulasch in Paprikasoße ^{a1,g,i} und Hörnchennudeln ^{a1,c} **** Quarkspeise ^g	Steckrübensuppe ^{a1,g,i} **** Gebratenes Seelachsfilet ^{a1,c} im Knuspermantel mit Dillsoße ^{a1,g} , Salzkartoffeln und Rahmgemüse ^{a1,g,i} **** Götterspeise ^{1,g}	Maultaschen mit Kartoffelsalat und gedämpften Zwiebeln ^{2,3,12} **** Schokopudding ^g	Gemüsebouillon ^l mit Einlage ^{a1,c} **** Schweinebraten ^{a1,i} mit Bratensauce Herzoginkartoffeln ^g und Mandelbroccoli ^{g,h1} **** Zitronenmousse ^g
Menü 2	Eierflockensuppe ^{i,c} **** Vegetarisches Gemüseschnitzel mit Kartoffelpüree ^g und feine Bohnen ^g **** Obst ⁷	Erbsencremesuppe ^{a1,g} **** Endiviensalat mit Essig-Öl- Dressing ^{n,j,1,3,5} **** Vegetarisch gefüllte Paprika ^{a1,i,j} mit Bunten Farfalle ^{a1} Tomatensoße ^{a1,i} **** Fruchtjoghurt	Graupensuppe ^{a1,i} **** Karotten- Kürbiskernrösti ^{a1,c,i} mit Champignonragout ^{a1,g} **** Obst	Blumenkohlrahmsuppe ^{a1,g} **** Eisbergsalat mit Cocktaildressing ^{c,n,j,1,3,5} **** Marillenknödel ^{a1,c,g} und Vanillesoße ^g **** Quarkspeise ^g	Steckrübensuppe ^{a1,g,i} **** Rührei ^{c,g} mit Rahmgemüse ^{a1,g} und Salzkartoffeln ^g **** Götterspeise ^{1,g}	Vegetarische Maultaschen mit Kartoffelsalat ^{1,c} **** Schokopudding ^g	Gemüsebouillon ^l mit Einlage ^{a1,c} **** Champignonaschen ^{a1} mit Mandelbroccoli ^{g,h1} und Herzoginkartoffeln ^g **** Zitronenmousse ^g

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