

Speiseplan Mittagessen

Woche 17 vom 22.04.2024 bis 28.04.2024

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Menü 1	Minestrone ⁱ **** Gedämpfter Karottensalat ^{ij,n,1,3,5} **** "Piccata Milanese", Hähnchenschnitzel im Käsemantel ^{a1,g} auf fruchtiger Tomatensoße ^{a1} mit Spaghetti ^{a1,c,f,g,j,k,m} **** Obst ⁷	Gemüsecremesuppe ⁱ **** Thüringer Rostbratwurst ^{j,2,3,8} an brauner Soße ^{a1,i} mit glacierten Karotten ^g und Kartoffelbrei ^g **** Fruchtojoghurt ^g	Broccoli- cremesuppe ^{a1,g,i} **** Endiviensalat ^{c,g,1,3,5} **** Käsepätzle ^{a1,c,g} mit Schinkenstreifen, Röstzwiebeln ^g und Jus ⁱ **** Obst ⁷	Gemüsebrühe mit Fadennudeln ^{a1,c,i} **** Gyros von der Putenkeule mit Tzaziki ^g Bohnengemüse und Reis **** Erdbeerquark ^g	Karotten- cremesuppe ^{a1,g,i} **** Gegrilltes Schollenfilet an Weißweinsauce ^{a1,d,g,i} mit Blattspinat ^g und Butterkartoffeln ^g **** Obst ⁷	Ungarische Gulaschsuppe ^{a1} mit Brötchen ^{a1} **** Gebäck ^{a1,c,g}	Flädlesuppe a1,c,f,g,i **** Rote Beete Salat **** Gekochter Tafelspitz an Meerrettichsauce ^{5g,i} Bouillonkartoffeln ⁱ **** Schokoladenpudding ^g
Menü 2	Minestrone ⁱ **** Gedämpfter Karottensalat ^{ij,n,1,3,5} **** Spaghetti mit fruchtiger Tomatensauce und geriebenem Käse **** Obst ⁷	Gemüsecremesuppe ⁱ **** Gemüsefrikadelle ^{a1,c,g} an brauner Soße ^{a1,i} mit glacierten Karotten ^g und Kartoffelbrei ^g **** Fruchtojoghurt ^g	Broccoli- cremesuppe ^{a1,g,i} **** Endiviensalat ^{c,g,1,3,5} **** Käsepätzle ^{a1,c,g} mit Röstzwiebeln und Jus ⁱ **** Obst ⁷	Gemüsebrühe mit Fadennudeln ^{a1,c,i} **** Germknödel mit Pflaumen gefüllt ^{a1,c,f,g,h} und Vanillesoße ^g **** Erdbeerquark ^g	Karotten- cremesuppe ^{a1,g,i} **** Mediteraner Dinkelburger mit Tomaten und Käse überbacken ^{a1,c,g} Sahnesoße ^{a1,g} und Butterkartoffel ^g **** Obst ⁷	Gemüseeintopf ⁱ mit Kartoffelwürfel und Brötchen ^{a1} **** Gebäck ^{a1,c,g}	Flädlesuppe a1,c,f,g,i **** Rote Beete Salat **** Vegetarischer gefüllter Paprika auf Bouillonkartoffeln **** Schokoladenpudding ^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)** Gluten haltige Getreide (a1= Weizen, a2 = Roggen, a3 = Gerste, a4 = Hafer) **b)** Krebstier **c)** Eier **d)** Fische
h) Schalenfrüchte (h1 = Mandeln, h2 = Haselnüsse, h3 = Walnüsse, h4 = Kaschunüsse, h5 = Pecannüsse, h6 = Parantüsse, h7 = Pistazien, h8 = Macadamianüsse)
i) Lupinen **m)** Weichtiere **n)** Schwefeldioxid und Sulfid **e)** Erdnüsse **f)** Sojabohnen **g)** Milch
j) Senf **k)** Sesamsamen

Die Menüs entsprechen einer dem Diabetes angepassten Vollkost
 Änderungen vorbehalten

Küchenleitung: S. Beha 07621-977729