

Speiseplan Mittagessen

Woche 23 vom 03.06.2024 bis 09.06.2024

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
<b>Menü 1</b>	Minestrone <sup>1</sup> **** Gurkensalat <sup>ij,n,1,3,5</sup> **** Hähnchenschnitzel auf fruchtiger Tomatensoße mit Spaghetti <sup>a1,c,f,g,j,k,m</sup> **** Erdbeerpudding <sup>g,1</sup>	Gemüsecremesuppe <sup>i</sup> **** Thüringer Rostbratwurst <sup>j,2,3,8</sup> vom Schwein an brauner Soße <sup>a1,j</sup> mit glacierten Karotten <sup>9</sup> und Salzkartoffeln **** Fruchtojoghurt <sup>9</sup>	Broccoli- cremesuppe <sup>a1,g,i</sup> **** Endiviensalat <sup>c,g,1,3,5</sup> **** Käsepätzle <sup>a1,c,g</sup> mit Schinkenstreifen Röstzwiebeln und Jus <sup>i</sup> **** Obst <sup>7</sup>	Gemüsebrühe mit Fadennudeln <sup>a1,c,i</sup> **** Gyros von der Putenkeule mit Tzaziki <sup>9</sup> und Bratkartoffeln ZucchiniGemüse **** Erdbeerquark <sup>g</sup>	Karotten- cremesuppe <sup>a1,g,i</sup> **** Eisbergsalat <sup>f,1,3,5</sup> **** Gebackenes Seelachsfilet an Dillsauce und Butterkartoffeln <sup>9</sup> **** Obst <sup>7</sup>	Gemüse Eintopf <sup>f</sup> mit Hähnchenfleisch **** Gebäck <sup>a1,c,g</sup>	Flädlesuppe <sup>a1,c,f,g,i</sup> **** Szegediner Krautgulasch mit Kartoffelpüree **** Schokoladenmousse <sup>9</sup>
<b>Menü 2</b>	Minestrone <sup>i</sup> **** Gurkensalat <sup>ij,n,1,3,5</sup> **** Spaghetti <sup>a1,g</sup> mit Tomatensoße **** Erdbeerpudding <sup>g,1</sup>	Gemüsecremesuppe <sup>i</sup> **** Kartoffel-Pastinaken Rösti <sup>a1,c,g</sup> an brauner Soße <sup>a1,j</sup> mit glacierten Karotten <sup>9</sup> und Kartoffeln **** Fruchtojoghurt <sup>9</sup>	Broccoli- cremesuppe <sup>a1,g,i</sup> **** Endiviensalat <sup>c,g,1,3,5</sup> **** Käsepätzle <sup>a1,c,g</sup> mit Röstzwiebeln und Jus <sup>i</sup> **** Obst <sup>7</sup>	Gemüsebrühe mit Fadennudeln <sup>a1,c,i</sup> **** Germknödel mit Pflaumen gefüllt <sup>a1,c,f,g,h</sup> und Vanillesoße <sup>9</sup> **** Erdbeerquark <sup>9</sup>	Karotten- cremesuppe <sup>a1,g,i</sup> **** Gemüsestrudel <sup>a1,c,g</sup> an Dillsauce <sup>a1,g</sup> und Butterkartoffeln <sup>9</sup> **** Obst <sup>7</sup>	Gemüse Eintopf <sup>i</sup> mit Kartoffelwürfel **** Gebäck <sup>a1,c,g</sup>	Flädlesuppe <sup>a1,c,f,g,i</sup> **** Gemüsebratling <sup>1,c,f,g</sup> mit Kohlrabi á la creme <sup>9</sup> und Kartoffelpüree <sup>a1</sup> **** Schokoladenmousse <sup>9</sup>

**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 Antioxidationsmitteln      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 = Cashewnüsse, h5 = Pekannüsse, h6 = Paranüsse, h7 = Pistazien, h8 = Makadamianüsse)      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: Stefan Beha 07621 – 97 77 29