



Speiseplan Mittagessen

Woche 23 vom 06.06.2022 bis 12.06.2022

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Menü 1	Minestrone ⁱ **** Blattsalat an Joghurdressing ^{ij,1,3,5} **** Tagliatelle ^{a1,c} mit Kräuter-Käse-Sahnesoße ^{a1,g,i} **** Obst ⁷	Karottensuppe mit Petersilie ^{a1,c,f,g,i,j} **** Rindergeschnetzeltes "Stroganoff" mit Salzkartoffeln und Bohnen **** Fruchtojoghurt ⁹	Klare Lauchsuppe **** Karotten-Sellerie-Salat **** Gebackener Fleischkäse mit Zwiebelsoße ⁱ und Bratkartoffeln **** Obst	Tomatencremesuppe **** Hähnchenbrust ^{a1} Rahmsoße ^{a1,i,g} mit Hörnchennudeln ^{a1,c} und Broccoli ⁹ **** Grießpudding ^{a1,g}	Eierflockensuppe ^{c,i} **** Gemischter Blattsalat in Honig-Senf dressing ^{ij,1,3,5} **** Seelachs Nuggets ^{a1,c,g,d} mit Remouladensoße ^{1,2,4,,9} und Kartoffelsalat **** Obst	Frühlingseintopf mit Rindfleisch ^{a1,i,3,2,5} **** Mini-Berliner ^{a1,c,g,5,h6,h7,h8,h6,h7,h8}	Flädlesuppe ^{a1,c,f,g,i} **** Schweinebraten in Kümmelsoße ^{a1,i} mit Mischgemüse ⁹ und Serviettenknödel ^{1,c,g} **** Fruchtsalat
Menü 2	Minestrone ⁱ **** Blattsalat an Joghurdressing ^{ij,1,3,5} **** Gemüseauflauf ^{c,i,g} mit Kräutersoße ^{a1,g} **** Obst ⁷	Karottensuppe mit Petersilie ^{a1,c,f,g,i,j} **** Vegetarisch gefüllte Paprika ^{a1,c,g,i,j} mit Bohnen ⁹ und Salzkartoffeln **** Fruchtojoghurt ⁹	Klare Lauchsuppe **** Karotten-Sellerie-Salat **** Apfelstrudel ^{a1,c,g} mit Vanillesoße ^{a1,a2,a3,a4,c,f,g,h1,h2,h3,h4,h5,h6,h7,h8} **** Obst	Tomatencremesuppe ^{a,s,f,g,i,j} **** Karottenmedaillons ^{a1,c,g,i,j} mit vegetarischer Rahmsoße ^{a1,i} Hörnchennudeln ^{a1,c} und Broccoli ⁹ **** Grießpudding ^{a1,g}	Eierflockensuppe ^{c,i} **** Gemischter Blattsalat in Honig-Senfsoße ^{ij,1,3,5} **** Kartoffelpfanne mit Gemüse ⁹ **** Obst	Frühlingseintopf mit Grießklößchen ^{a1} **** Mini-Berliner ^{a1,c,g,h5,h6,h7,h8}	Flädlesuppe ^{a1,c,f,g,i} **** Blumenkohl-Käsemedaillons ^{a,g,1} mit Hollandaisesoße ^{a1,c,g} Mischgemüse ⁹ und Serviettenknödel ^{a1,c,g} **** Fruchtsalat

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
 h) Schalenfrüchte (h1 = Mandeln, h2 = Haselnüsse, h3 = Walnüsse, h4 = Kaschunüsse, h5 = Pecannüsse, h6 = Parantüsse, h7 = Pistazien, h8 = Macadamianüsse)
 l) Lupinen m) Weichtiere n) Schwefeldioxid und Sulfid e) Erdnüsse f) Sojabohnen g) Milch
 i) Sellerie j) Senf k) Sesamsamen

Die Menüs entsprechen einer dem Diabetes angepassten Vollkost
 Änderungen vorbehalten!

Küchenleitung : S. Beha 07621 - 977729