



Speiseplan Mittagessen

Woche 24 vom 13.6.2022 bis 19.06.2022

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Menü 1	Blumenkohlrahmsuppe ^{g,i} **** Schweinegulasch ⁱ mit Petersilienkartoffeln und Fingermöhren **** Früchtequark ^g	Tomatencremesuppe ^{g,i} **** Bunte Blattsalate in Essig- Öldressing ^{j,1,4} Schinken-Käse-Makkaroni ^{c,g,2,3,4} mit Rahmsoße ^g **** Obst ⁷	Geröstete Grießsuppe ^{a1,i} **** Geflügelspieß mit Paprikasauce ⁱ und bunten Gemüsenudeln ^{a1,c,i} **** Fruchtjoghurt ^g	Brühe mit Ei ^{a1,c,i} **** Hähnchen Cordon bleu ^{a1,g,2,3,4} an Bratensauce ⁱ Herzoginkartoffeln ^{a1,c} und Blumenkohl **** Obst ⁷	Gemüsecremesuppe ^{g,i} **** Gedämpftes Seelachsfilet an Dillsauce ^g mit Salzkartoffeln und Lauchgemüse **** Schokopudding ^g	Nudeleintopf ^{a1,c,i,j} mit Rindfleisch **** Götterspeise mit Vanillesoße ^{1,g}	Kraftbrühe mit Einlage ⁱ **** Schweinefilet mit ⁱ Spargelcremegemüse ^{a1,g} und Kartoffeln **** Grießdessert
Menü 2	Blumenkohlrahmsuppe ^{g,i} **** Vegetarisches Schnitzel ^{i,f,i} mit Bratenjus ⁱ Petersilienkartoffeln und Fingermöhren **** Früchtequark ^g	Tomatencremesuppe ^{g,i} **** Blattsalat in Essig- Öldressing ^{j,1,4} **** Schupfnudel ^{a1,c} Gemüsepfanne mit Rahmsoße ^g **** Obst ⁷	Geröstete Grießsuppe ^{a,c,f,g,i,j} **** Kaiserschmarrn ^{c,g} mit Apfel-Kompott ^{3,5} Vanillesoße ^{a1,g} **** Fruchtjoghurt ^g	Brühe mit Ei ^{a1,c,i} **** Gemüseschnitzel ^{a1,g,i} mit Herzoginkartoffeln ^{a1,c} und Blumenkohl ^{a1,g} **** Obst ⁷	Gemüsecremesuppe ^{g,i} **** Gebackener Camembert ^{c,g} mit Preiselbeeren ^a Lauchgemüse und Salzkartoffeln **** Schokopudding ^g	Gemüseintopf ^{a1,c,g,i,j} mit Nudeln ^a **** Götterspeise mit Vanillesoße ^{1,g}	Kraftbrühe mit Einlage ⁱ **** Vegetarisches Sellerieschnitzel ^{a,i,f,g} mit Spargelgemüse ^{a1,g} und Kartoffeln ^g **** Grießdessert

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 = Paranüsse, 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 : Stefan Beha 07621-97729