



Speiseplan Mittagessen

Woche 03 vom 17.01.2022 bis 23.01.2022

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Dreikönige	Freitag	Samstag	Sonntag
Menü 1	Klare Brühe mit Eierflocken ^{c,i} **** Rahmgeschneitzeltes vom Schwein mit Reis und Fingermöhren **** Obst ⁷	Karottencremesuppe ^{g,i} **** Blattsalate mit Balsamico-Dressing **** Tortellini ^g mit Tomatensoße ^{a,g} und Reibekäse ^g **** Schokopudding ^{a1,g}	Geröstete Grießsuppe ^{a1,i} **** Frikadellen ^{a1,c,i} Ratatouillegemüse und Kartoffeln **** Obst ⁷	Gemüsecremesuppe ^{g,i} **** Endiviensalat ¹² mit Vinaigrette **** Rindergulasch ^{a1,i} in Paprikasoße ^{a1,i,g} und Hörnli ^{a1,c} **** Kuchen ^{a1,c,g}	Tomatensuppe ^{a1,c,f,g,i,j} **** Gemischter Blattsalat in Honig-Senf dressing ^l **** Gebackenes Fischfilet auf Weißweinssoße ^{a,g} mit Petersilienkartoffeln **** Fruchtjoghurt ⁹	Randensalat (Rote Beete) **** Hausgemachte Gulaschsuppe ^{a1,i} **** Obst ⁷	Kürbiscremesuppe ^{a1,c,f,g,i,j} **** Schweinebraten mit Champignonrahmsauce ^{a1,g} **** Spätzle ^{a1,c} und Blumenkohl **** Fruchtsalat
Menü 2	Gemüsebrühe mit Eierflocken ^{c,i} **** Blumenkohl - Käsemedaillon ^{a,c,g,i,k} mit Fingermöhren ^g und Reis **** Obst ⁷	Karottencremesuppe ^{g,i} **** Blattsalate mit Balsamico-Dressing **** Dampfnudeln ^{a1,g} und Vanillesoße **** Schokopudding ^{a1,g}	Geröstete Grießsuppe ^{a1,i} **** Gemüsefrikadelle ^{a1,c,g} mit Ratatouillegemüse und Kartoffeln **** Obst ⁷	Gemüsecremesuppe ^{g,i} **** Endiviensalat ¹² mit Vinaigrette **** Kartoffel-Gemüsegratin ⁹ **** Kuchen ^{a1,c,g}	Tomatensuppe ^{a1,c,f,g,i,j} **** Gemischter Blattsalat in Honig-Senfsoße ^l **** Gemüsespieße an Kräuterschaum ^{a,c,g,i,j} Petersilienkartoffeln **** Fruchtjoghurt ⁹	Randensalat (Rote Beete) **** Gemüseintopf ⁱ mit Nudeln ^{a,c} **** Obst ⁷	Kürbiscremesuppe ^{a1,c,f,g,i,j} **** Kartoffeltaschen ^{a1,c} mit Frischkäse ^g gefüllt auf buntem Rahmgemüse ^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 e) Erdnüsse f) Sojabohnen g) Milch
h) Schalenfrüchte (h1 = Mandeln, h2 = Haselnüsse, h3 = Walnüsse, h4 = Cashewnüsse, h5 = Pekan-Nüsse, h6 = Paranüsse, h7 = Pistazien, h8 = Makadamia-Nüsse) i) Sellerie j) Senf k) Sesamsamen
l) Lupinen m) Weichtiere n) Schwefeldioxid und Sulfit

Die Menüs entsprechen einer dem Diabetes angepassten Vollkost
Kurzfristige Änderungen vorbehalten!

Küchenleitung : S. Beha 07621- 977729