



Speiseplan Mittagessen

Woche 4 vom 24.01.2022 bis 30.01.2022

| | Montag | Dienstag | Mittwoch | Donnerstag | Freitag | Samstag | Sonntag |
|---------------|---|---|---|--|---|---|--|
| Menü 1 | Broccolicremesuppe ^{a1,g,i} **** Endiviensalat mit Vinaigrette ^{ij,1,3,5} **** Spaghetti „Bolognese“ ^{dia1,i} mit Rindfleisch und Reibekäse ^g **** Zitronenmousse | Gemüsebrühe ^{a1,c,f,g,i,1,4} mit Karotten-, Sellerie- und Lauchstreifen **** Königsberger Klopse ^c mit Kräutersoße ^{a1,i,g} Kartoffeln und Erbsen **** Obst ⁷ | Steckerübensuppe ^{a1,g,i} **** Bohnensalat **** Gyros von der Pute mit Tzatziki ^g und Bratkartoffeln ^g **** Quarkspeise ^g | Kraftbrühe mit Flädle ^{a1,c,f,g,i} **** Hähnchenspieß an einer Paprikarahmsoße ^{a1,g} Reis und Möhren **** Obst ⁷ | Selleriecremesuppe ^{a1,g,i} **** Karottensalat **** Paniertes Fischfilet ^{a1,c} mit Remouladensoße ^{c,g,j} und Salzkartoffeln **** Fruchtojoghurt ^g | Blattsalat in Joghurdressing ^{g,i} **** Maultaschen ^{a1,c} in Brühe ⁱ mit Zwiebeln ^g abgeschmelzt, Kartoffelsalat ^{ij} **** Vanillepudding ^{g,1} | Kraftbrühe mit Kräuterklößchen ^{a1,c,f,g,i,j} **** Sauerbraten ^{a1,j} mit Serviettenknödel ^{a1,c} und Rotkraut **** Kuchen ^{a1,g} |
| Menü 2 | Broccolicremesuppe ^{a1,g,i} **** Endiviensalat mit Vinaigrette ^{ij,1,3,5} **** Tofubällchen mit Gemüse in Tomatensoße ^{a1,i} **** Zitronenmousse | Gemüsebrühe ^{a1,c,f,g,i,1,4} mit Karotten-, Sellerie- und Lauchstreifen **** Quarkkeulchen ^{a1,c,g,h,i} mit Vanille-Soße ^{a1,c,f,g,h} **** Obst | Steckerübensuppe ^{a1,g,i} **** Bohnensalat **** Selleriedaillon ^{a1,c,i} an vegetarischer Soße ^{a1,i} und Bratkartoffeln **** Quarkspeise ^g | Kraftbrühe mit Flädle ^{a1,c,f,g,i} **** Vegetarische Frühlingsrolle ^{a1,g,i} mit Süß-Sauersoße ^{a1,9,1} und Reis **** Obst ⁷ | Selleriecremesuppe ^{a1,g,i} **** Karottensalat **** Gemüselasagne ^{a1,c} auf Tomatensoße ^{a1} **** Fruchtojoghurt ^g | Blattsalat in Joghurdressing ^{l,1,3,5} **** Vegetarische Maultaschen ^{a1,c} in Brühe mit Zwiebeln abgeschmelzt, Kartoffelsalat ^{ij} **** Vanillepudding ^{g,1} | Gemüsebrühe mit Kräuterklößchen ^{a1,c,f,g,i,j} **** Broccoli – Nussecken ^{a1,h,i} an vegetarischer Soße ^a mit Serviettenknödel ^{a1,c} und Rotkraut **** Kuchen ^{a1,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)** 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 = Macadamia 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