

Speiseplan Mittagessen

Woche 42 vom 14.10.2024 bis 20.10.2024

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Menü 1	Eierflockensuppe ^{i,c} **** Ripsteak smoky Barbecue ^{3,a1,a3,j} vom Schweinehackfleisch Bratkartoffeln ⁹ feine Bohnen ⁹ **** Fruchtjoghurt ⁹	Erbsencremesuppe ^{a1,g,i} **** Blattsalat mit Essig-Öl Dressing ^{n,j,1,3,5} **** Bunte Farfallenudeln ⁹ mit einer Sahne-Käsesoße ^{a1,g} **** Obst ⁷	Graupensuppe ^{a1,i} **** Hähnchenbrüstchen ^{a1} mit Rahmsauce ^{a1,i,g} Karottengemüse ⁹ und Reis ⁹ **** Quarkspeise ⁹	Blumenkohlrahmsuppe ^{a1,g,i} **** Eisbergsalat mit Cocktaildressing ^{c,n,j,1,3,5} **** Schweinegulasch in Paprikasoße ^{a1,g,i} und Hörnchennudeln ^{a1,c} **** Obst ⁷	Steckrübensuppe a1,g,i **** Gebratenes Seelachsfilet ^{a1,c} im Knuspermantel mit Dillsoße ^{a1,g} , Salzkartoffeln und Rahmgemüse ^{a1,g,i} **** Götterspeise ^{1,g}	Linseneintopf ⁱ mit Speck ^{2,3,12} **** Schokopudding ⁹	Gemüsebouillon ⁱ mit Tomatenklößchen a1,c **** Putenrollbraten mit Herzoginkartoffeln ⁹ und Mandelbroccoli ^{9,h1} **** Zitronenmousse ⁹
Menü 2	Eierflockensuppe ^{i,c} **** Vegetarisches Gemüseschnitzel mit Bratkartoffeln ⁹ und feine Bohnen ⁹ **** Fruchtjoghurt ⁹	Erbsencremesuppe ^{a1,g} **** Blattsalat mit Essig-Öl- Dressing ^{n,j,1,3,5} **** Vegetarisch gefüllte Zucchini ^{a1,i,j} mit Bunten Farfalle ^{a1} Tomatensoße ^{a1,i} **** Obst ⁷	Graupensuppe ^{a1,i} **** Karotten- Kürbiskernrösti ^{a1,c,i} mit Champignonragout ^{a1,g} **** Quarkspeise ⁹	Blumenkohlrahmsuppe ^{a1,g} **** Eisbergsalat mit Cocktaildressing ^{c,n,j,1,3,5} **** Marillenknödel ^{a1,c,g} und Vanillesoße ⁹ **** Obst ⁷	Steckrübensuppe a1,g,i **** Rührei ^{c,g} mit Rahmgemüse ^{a1,g} und Salzkartoffeln ⁹ **** Götterspeise ^{1,g}	Linseneintopf ⁱ mit Vegetarischer Wurst ^{1,c} **** Schokopudding ⁹	Gemüsebouillon ⁱ mit Tomatenklößchen a1,c **** Falafel ^{a1} mit Mandelbroccoli ^{9,h1} und Herzoginkartoffeln ⁹ **** Zitronenmousse ⁹

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 Stützungsmittel 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 = Kaschunüsse, h5 = Pecannüsse, h6 = Paranüsse, h7 = Pistazien, h8 = Macadamianüsse)

i) Sellerie

j) Senf

k) Sesamsamen

l) Lupinen **m)** Weichtiere **n)** Schwefeldioxid und Sulfit

Die Menüs entsprechen einer dem Diabetes angepassten Vollkost
Änderungen vorbehalten

Küchenleitung : S. Beha Tel : 07621/977729