

Speiseplan Mittagessen

Woche 49 vom 04.12.2023 bis 10.12.2023

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Menü 1	Minestrone ⁱ **** "Piccata Milanese", Hähnchenschnitzel im Käsemantel ^{a1,g} auf fruchtiger Tomatensoße ^{a1,i} Brokkoli und Bandnudeln ^{a1,c} **** Obst ⁷	Gemüsecremesuppe ⁱ **** Bratwurst ^{i,2,3,8} vom Schwein an brauner Soße ^{a1,i} mit Rahmwirsing ^{a1,g} und Kartoffeln ^g **** Fruchtjoghurt ^g	Broccoli- cremesuppe ^{a1,g,i} **** Gurkensalat ^{g,1,3,5} **** Käsepätzle ^{a1,c,g} mit Röstzwiebeln ^g und Rahmsoße ^{a1,g,i} **** Obst ⁷	Gemüsebrühe mit Fadennudeln ^{a1,c,i} **** Blattsalat an Joghurtdressing ^{i,j,n,1,3,5} **** Gyros von der Putenkeule mit Tzaziki ^g und Bratkartoffeln **** Quarkspeise ^g	Kräuter- cremesuppe ^{a1,g,i} **** Gedämpftes Welsfilet mit Zitronen-Buttersoße ^{a1,g} Reis ^g und Karotten **** Grießpudding ^{ga1}	Kartoffel- Gemüseintopf ^{g,i} mit Wienerle ^{2,3,12} **** Gebäck ^{a1,g}	Flädlesuppe ^{a1,c,f,g,i} **** Geschmorter Kalbstafelspitz Rahmsauce mit Kartoffelpüree ^g und Rotkraut **** Schokoladenmousse ^g
Menü 2	Minestrone ⁱ **** Spinatstrudel ^{a1,c,g} auf Tomatensauce Brokkoli und Bandnudeln ^{c,a1} **** Obst ⁷	Gemüsecremesuppe ⁱ **** Vegetarische Bratwurst an brauner Soße ^{a1,i} Rahmwirsing ^{a1,g} und Kartoffeln ^g **** Fruchtjoghurt ^g	Broccoli- cremesuppe ^{a1,g,i} **** Gurkensalat ^{c,g,1,3,5} **** Spaghettj ^{a1,c} mit Tomaten-Basilikum- Sauce ^{a1} und geriebenem Käse ^g **** Obst ⁷	Gemüsebrühe mit Fadennudeln ^{a1,c,i} **** Blattsalat an Joghurtdressing ^{i,j,n,1,3,5} **** Germknödel mit Pflaumen gefüllt ^{a1,c,f,g,h} und Vanillesoße ^g **** Quarkspeise ^g	Kräuter- cremesuppe ^{a1,g,i} **** Dinkelburger mit Tomaten und Käse überbacken ^{a1,c,g} Sahnesoße ^{a1,g} Reis ^g und Karotten **** Grießpudding ^{ga1}	Kartoffel- Gemüseintopf ⁱ mit Tofubällchen **** Gebäck ^{a1,g}	Flädlesuppe ^{a1,c,f,g,i} **** Vegetarischer Taler ^{a1,c,f,g} Rahmsauce mit Kartoffelpüree ^g und Rotkraut **** Schokoladenmousse ^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 = 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 07621-9777729