

Speiseplan Mittagessen

Woche 31 vom 29.07.2024 bis 04.08.2024

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Menü 1	Eierflockensuppe ^{i,c} **** Endiviensalat ***** Geflügelklößchen ^{3,a1,c,g} mit Kräuterrahmsoße ^{a1,g,i} und Spiralnudeln ^{a1,c} ***** Fruchtojoghurt ⁹	Blumenkohlrahmsuppe ^{a1,g,i} **** Rindergulasch mit Schaschliksoße ^{a1,g,i} Kartoffeln und Grüne Bohnen **** Obst ⁷	Graupensuppe ^{a1,i} **** Hähnchenbrüstchen ^{a1} Champignonrahmsoße ^{a1,i,g} mit feinen Sommergemüse und Reis **** Quarkspeise ⁹	Bouillon mit Nüdeli ^j **** Eisbergsalat mit Cocktaildressing ^{c,n,j,1,3,5} **** Lasagne ^{a1,f,g,i} vom Rind mit Tomatensoße ^{a1,i} ***** Obst ⁷	Steckrübensuppe a1,g,i **** Gebratenes Seelachsfilet ^{a1,c} im Knuspermantel mit Kartoffel-Gurkensalat Remoulade **** Grießpudding ^{a1,g}	Gemüseintopf ⁱ mit Suppenmaultaschen ^{a1,c,i} **** Obst ⁷	Gemüsebouillon ⁱ mit Gemüsestreifen a1,c ***** Schweinenacken mit Senfkruste ⁱ mit Rahmsauce, Spätzle ^{a1,c} und Mandelbroccoli ^{g,h1} **** Gebäck
Menü 2	Eierflockensuppe ^{i,c} **** Endiviensalat ***** Gemüseklößchen ^{a1,f} mit Rahmsoße ^{a1,g,i} und Spiralnudeln ^{a1,c} **** Fruchtojoghurt ⁹	Blumenkohlrahmsuppe ^{a1,g} **** Vegetarisch gefüllte Zucchini ^{a1,i,j} mit grünen Bohnen und Kartoffeln **** Obst ⁷	Graupensuppe ^{a1,i} **** Karotten- Kürbiskernröstj ^{a1,c,i} mit Champignonrahmsauce ^{a1,g} Sommergemüse und Reis **** Quarkspeise ⁹	Bouillon mit Nüdeli ^j **** Eisbergsalat mit Cocktaildressing ^{c,n,j,1,3,5} **** Dampfnudeln ^{a1,c,g} mit Vanillesoße ⁹ **** Obst ⁷	Steckrübensuppe a1,g,i **** Gemüsetasche ^{a1,c,g,i} 'Vitaly' mit Kartoffel- Gurkensalat Remoulade **** Grießpudding ^{a1,g}	Gemüseintopf ⁱ mit Grießklößchen **** Obst ⁷	Gemüsebouillon ⁱ mit Gemüsestreifen a1,c ***** Falafel ^{a1} mit Mandelbroccoli ^{g,h1} und Spätzle ^{a1,c} **** Gebäck

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) Geschwärtzt 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 Sulfid

Die Menüs entsprechen einer dem Diabetes angepassten Vollkost

Änderungen vorbehalten

Küchenleitung : S. Beha 07621 – 97 77 29