

Speiseplan

vom 04.12.2023 bis 10.12.2023



Datum	Menü I	Kcal	Eiw	BE	Inh. stoffe	Aller gene	Menü II	Kcal	Eiw	BE	Inh. stoffe	Aller gene	Leichte Vollkost	Kacl	Eiw	BE	Inh. stoffe	Aller gene
Montag, den 04. Dezember	*Karottencremesuppe	204	5	1	4	G1,M,*	*Karottencremesuppe	204	5	1	4	G1,M,*	*Karottencremesuppe	204	5	1	4	G1,M,*
	Gek. Kassler mit	266	20	1	6		Kartoffeltaschen mit	191	6	2	4	M,G1	Kartoffeltaschen mit	191	6	2	4	M,G1
	Kohlrabigemüse u. Salzkartoffeln, Eierlikörpudding	229	6	3		G1,M,*	Kohlrabigemüse	105	3	1	1	M,G1	Kohlrabigemüse	105	3	1	1	M,G1
		147	5	2	1	M	Eierlikörpudding	147	5	1	1	M,G1	Eierlikörpudding	147	5	1	1	M,G1
Dienstag, den 05. Dezember	*Eierflockensuppe	90	6	1	4	G1,M,*	*Eierflockensuppe	90	6	1	4	G1,M,*	*Eierflockensuppe	90	6	1	4	G1,M,*
	Schweinegeschnetzeltes mit Paprika mit Püree u. Gurkensalat, Fruchtjoghurt	447	15	0	3,4		Pfannkuchen mit	258	12	3	1,4,7	G1,M,*	Pfannkuchen mit	258	12	3	1,4,7	G1,M,*
		229	6	3	4	G,M,*	Quarkfüllung						Quarkfüllung					
		110	5	2	1,2,3	M	Fruchtjoghurt	110	5	2	1,2,3	M	Fruchtjoghurt	110	5	2	1,2,3	M
Mittwoch, den 06. Dezember	*Gemüsecremesuppe	173	5	2	4	G1,M,*	*Gemüsecremesuppe	173	5	2	4	G1,M,*	*Nudelsuppe	80	2	1	4	G1,*
	Fleischkühle mit	290	22	2	4	G1,E,M,*	Kartoffelpuffer mit	447	15	2	4		Fleischkühle mit	290	22	2	4	G1,E,M,*
	Karotten-Kartoffelgemüse	247	4	2	5	M*	Apfelmus	102	0	1	5,2,3		Karotten-Kartoffelgemüse	247	4	2	5	M*
	Obst	94	1	1			Obst	94	1	1			Obst	94	1	1		
Donnerstag, den 07. Dezember	*Lauchcremesuppe	193	5	1	4	G1,M,*	*Lauchcremesuppe	193	5	1	4	G1,M,*	*Lauchcremesuppe	193	5	1	4	G1,M,*
	Pan. Schweineschnitzel mit Kartoffelsalat u. Salatgurke	275	27	1	4	G1,E,M,*	Veg. Tortelloni in	237	10	4	4	G1,M,*	Hähnchenbrust natur,	320	15	1	4	*
	Pfirsichkompott	144	3	2	4,5	*	Tomatensoße, Salat	106	2	1	1,2,3	G1,*	Kartoffelsalat u. Salatgurke	144	3	2	4,5	*
		112	1	1	1		Pfirsichkompott	112	1	1	1		Pfirsichkompott	112	1	1	1	
Freitag, den 08. Dezember	*Tomatencremesuppe	190	4	1	4	A,G1,*	*Tomatencremesuppe	190	4	1	4	A,G1,*	*Tomatencremesuppe	190	4	1	4	A,G1,*
	Schlemmerfilet "Bordelaise" mit Soße und Salzkartoffeln	386	23	2	4	F,M,G1	Kaiserschmarrn mit	439	14	3	5	E,G1,M	Schlemmerfilet "Bordelaise" mit Soße und Salzkartoffeln	386	23	2	4	F,M,G1
	Quarkspeise	242	5	3	4	M,G1,*	Apfelmus	104	2	10	1,2,3,7	J,*	Quarkspeise	242	5	3	4	M,G1,*
		199	4	1	1,7	M	Quarkspeise	199	4	1	1,7	M	Quarkspeise	199	4	1	1,7	M
Samstag, den 09. Dezember	Linseneintopf mit Bockwurst und Brot	442	32	3	4,5	*M,A,A	Linseneintopf mit Bockwurst und Brot	442	32	3	4,5	*M,A,A	Kartoffeleintopf mit Bockwurst und Brot	406	30	3	4	*M,S
	Dessert	112	1	0		G1	Dessert	112	1	0		G1	Dessert	112	1	0		G1
		199	4	1	1	M		199	4	1	1	M		199	4	1	1	M
Sonntag, den 10. Dezember	*Leberspätzlesuppe	162	7	1	4	*E,S,G1	*Leberspätzlesuppe	162	7	1	4	*E,S,G1	*Leberspätzlesuppe	162	7	1	4	*E,S,G1
	Spanferkelbraten, Soße	288	23	1		A,S,J	Spanferkelbraten, Soße	288	23	1		A,S,J	Spanferkelbraten, Soße	288	23	1		A,S,J
	mit Kloß und	134	3	2	1,3,5	G1	mit Kloß und	134	3	2	1,3,5	G1	mit Kloß und	134	3	2	1,3,5	G1
	Brokkoligemüse	85	1	0	4	M,*	Brokkoligemüse	85	1	0	4	M,*	Brokkoligemüse	85	1	0	4	M,*
	Eisbecher	50	2	1	1,7	M	Eisbecher	50	2	1	1,7	M	Eisbecher	50	2	1	1,7	M

mit Farbstoff = 1; mit Konservierungsstoff = 2; mit Antioxidationsmittel = 3; mit Geschmacksverstärker = 4; geschwefelt = 5; mit Phosphat = 6; mit Süßungsmitteln = 7; erhält eine Phenylalaninquelle = 8; mit Verdickungsmitteln = 9; mit Emulgatoren = 10; gentechnisch veränderte Lebensmittel = 11; Hauptallergene: A = Sellerie; B = Weichtiere; C = Erdnüsse; D = Lupine; E = Eier; F = Fisch; G = Glutenhaltiges Getreide, Sesamsamen, namentlich G1 Weizen, G2 Roggen, G3 Gerste, G4 Hafer, G5 Dinkel, G6 Kamut, L = Krebstiere; H = Schwefeldioxid u. Sulfate (ab 10 mg/kg); I = Soja; J = Senf; K = Milch; N = Schalenfrüchte;

* = kann Spuren von, Senf, Sellerie, Soja, Milch; Laktose; Ei, Getreide enthalten

Änderungen vorbehalten

gez. D. Stöhr, EL

Unsere Speisen sind mit Jodsalz gewürzt.

gez. Dreshaj-Janson, stellv. HWL

*** Unsere Suppen sind selbst hergestellt.**

gez. B. Krauter, HWL



Speiseplan für Abendessen

vom 04.12.2023 bis 10.12.2023

	Abendessen	Kcal	Eiw	BE	Inhaltstoffe	Allergene
Montag, den 04.Dezember	Quark mit Salatgurke und Salzkartoffeln Brot Butter	215	15	0		M,*
		105	3	2		
		112	1	2		G1,G2,
		150	0	0		M
Dienstag, den 05.Dezember	Bierschinken und Leberkäse fein mit Gewürzgurke Brot, Butter	75	6	0	2,3,4,9	A,J,
		170	7	0	2,3,4,9	J,A,
		8	0	0	2,3,5,7	G1,G2,
		262	1	2		G1,G2, M,
Mittwoch, den 06.Dezember	gefüllter Schweinsfuß und Streichkäse mit Senfgurken Brot, Butter	118	8	0	2,3,4,9	*
		73	3	0	1,3,9	M,
		8	0	0	3,5,7	G1,G2,
		262	1	2		G1,G2, M,
Donnerstag, den 07.Dezember	Bayrischer Wurstsalat mit gekochten Ei und Tomatenecken feine Leberwurst Brot und Butter	242	8	1	2,3,4,9	G1,J,M,*
		81	7	0		E
		112	1	1	2,3,4,9	
		262	1	2		G1,G2, M,
Freitag, den 08.Dezember	Kümmelkrakauer und Edamerkäse mit Salatgurke Brot und Butter	170	7	1	6,1,2	F,M,*
		81	7	0		M
		8	0	0		
		262	1	2		G1,G2, M,
Samstag, den 09.Dezember	<u>Weihnachtsfeier</u> Entenkeule mit Soße und Kartoffelknödel Apfelrotkraut					
		424	28	1		A,M,*
		134	3	2		G,M
		56	1	1	1,2,3	H,*
Sonntag, den 10.Dezember	Tortenbrie und Putengelbwurst und Kürbis Brot und Butter	138	9	0	1	M
		65	10	0	2,3,4,9	M,
		8	0	0	2,3,5,7	
		262	1	2		G1,G2, M,
Abends bieten wir zusätzlich Suppe, versch. Brei- und Puddingsorten, anschl. eine Spätmahlzeit an.						
Abends stehen verschiedene Brotsorten zur Auswahl. 6						

mit Farbstoff = 1; mit Konservierungsstoff = 2; mit Antioxidationsmittel = 3; mit Geschmacksverstärker =4; geschwefelt =5; mit Phosphat=6; mit Süßungsmitteln =7; enthält eine Phenylalaninquelle=8;mit Verdickungsmittel=9; mit Emulgatoren=10; gentechnisch veränderte Lebensmittel=11; Hauptallergene: A= Sellerie; B= Weichtiere; C= Erdnüsse; D= Lupine;E= Eier; F= Fisch; G= Glutenhaltiges Getreide, namentlich G1Weizen,G2Roggen, G3Gerste,G4 Hafer,G5DinkelG6Kamut; H=Schwefeldioxid u. Sulfate(ab10mg/kg) I=Soja; J=Senf; K= Sesamsamen; L=Krebstiere; M=Milch; N= Schalenfrüchte;

*= kann Spuren von Senf,Sellerie,Soja,Milch,Laktose,Ei.Getreide enthalten.

Änderungen vorbehalten

Unsere Speisen sind mit Jodsalz gewürzt.

* Unsere Suppen sind selbst hergestellt.

gez. D. Stöhr, EL

gez. Dreshaj-Janson, stellv. HWL

gez. B.Krauter,HWL