

Speiseplan

vom 28.09.2020 bis 04.10.2020



Datum	Menü I	Kcal	Eiw	BE	Inh.-	Aller	Menü II	Kcal	Eiw	BE	Inh.-	Aller	Leichte Vollkost	Kcal	Eiw	BE	Inh.-	Aller
					stoffe	gene					stoffe	gene					stoffe	gene
Montag, den 28.September	*Brokkolicremesuppe	190	5	1		G,M,*	*Brokkolicremesuppe	190	5	1		G,M,*	*Brokkolicremesuppe	190	5	1		G,M,*
	Putensteak mit Jägersoße	238	6	2		M,*	Pfannkuchen mit Marmelade	232	8	1		M,G,E	Putensteak mit Soße	238	6	2		M,*
	Butterreis und Erbsen-Karotte	215	3	2		M*	gefüllt	69	1	1			Butterreis, Karottengemüse	215	3	2		M*
	gemüse,Fruchtcocktail	112	1	2			Fruchtcocktail	112	1	2	1,5,7		Fruchtcocktail	112	1	2	1,5,7	
Dienstag, den 29.September	*Lauchcremesuppe	193	5	1		G,M,*	*Lauchcremesuppe	193	5	1		G,M,*	*Lauchcremesuppe	193	5	1		G,M,*
	Zigeunergeschnitzeltes mit	439	19	1		M,A,*	Lasagne mit Gemüse	306	25	3		G,M,E	Geschnitzeltes mit	439	19	1		M,A,*
	Püree u. Gurkensalat	169	5	2		M*	gefüllt, Gurkensalat	22	0	0			Püree u. Gurkensalat	169	5	2		M,
	Nougatpudding	147	5	2	1	M,N	Nougatpudding	147	5	2	1	M,N	Nougatpudding	147	5	2	1	M,N
Mittwoch, den 30.September	*Karottencremesuppe	204	5	1		G,M,*	*Karottencremesuppe	204	5	1		G,M,*	*Karottencremesuppe	204	5	1		G,M,*
	Pan.Schweinecordon-bleu	240	25	2		E,G,M,*	Vegetarische Maultaschen an	315	24	2		M,E,A	Hähnchenbrust natur,	238	6	2		M,E,
	mit Kartoffelsalat	134	6	2	5	J,*	Käsesoße und Mandelbroccoli	80	2	2		M,E,G	mit Kartoffelsalat	134	6	2	5	M,*
	Obst	94	5	1			Obst	94	5	1			Obst	94	5	1		
Donnerstag, den 01.Oktober	*Reissuppe	81	2	1		A,*	*Reissuppe	81	2	1		A,*	*Reissuppe	81	2	1		A,*
	Broccoli Nuss-Ecke,Salzkar-	308	11	2		G,N,A,	Schweineleber mit Apfelsoße,	242	26	1	3	E,G,	Schweineleber mit Apfelsoße	242	26	1	3	E,G,
	toffeln,Sahnesoße u.Salat	100	3	1	3	G,M,E*	Püree u. Salat	167	5	2	3	M	Püree u. Salat	167	5	2	3	M
	Himbeerpudding	151	4	1	1	M	Himbeerpudding	151	4	1	1	M	Himbeerpudding	151	4	1	1	M
Freitag, den 02.Oktober	*Kohlrabicremesuppe	223	6	1		G,M,*	*Kohlrabicremesuppe	223	6	1		G,M,*	*Kohlrabicremesuppe	223	6	1		G,M,*
	Schlemmerfilet"Bordelaise"	386	23	2		F,*	Reisbrei mit	330	7	2		M,	Schlemmerfilet"Bordelaise"	386	23	2		F,*
	mit Soße und Salzkartoffeln	242	5	3		M,*	Apfelmus	120	3	1	3		mit Soße und Salzkartoffeln	242	5	3		M,*
	Fruchtjoghurt	142	4	1	1	M,	Fruchtjoghurt	142	4	1	1	M,	Fruchtjoghurt	142	4	1	1	M,
Samstag, den 03. Okt <u>Tag d. D. Einheit</u>	*Pfannkuchensuppe	108	3	1		G,M,*	*Pfannkuchensuppe	108	3	1		G,M,*	*Pfannkuchensuppe	108	3	1		G,M,*
	Rinderroulade,n.Hausfrauen-	418	20	1		E,G,N,*	Rinderroulade,n.Hausfrauen-	418	20	1		E,G,N,	Rinderroulade,n.Hausfrauen-	418	20	1		E,G,N,*
	art,Spätzle und Blaukraut	151	6	2		G	art,Spätzle und Blaukraut	151	6	2		G	art,Spätzle und Blaukraut	151	6	2		G
	Dessert	274	7	2		M,G,*	Dessert	274	7	2		M,G,*	Dessert	274	7	2		M,G,*
Sonntag, den 04.Oktober <u>Erntedankfest</u>	*Nudelsuppe	55	2	1		G,I,*	*Nudelsuppe	55	2	1		G,I,*	*Nudelsuppe	55	2	1		G,I,*
	Schweinekrustenbraten mit	241	18	1		A,J,*	Schweinekrustenbraten mit	241	18	1		A,J,*	Schweinekrustenbraten mit	241	18	1		A,J,*
	Kloß und	134	3	2	1,2,3,	G	Kloß und	134	3	2	1,2,3,	G	Kloß und	134	3	2	1,2,3,	G
	gem. Blattsalat	44	0	0	4	J,*	gem. Blattsalat	44	0	0	4	J,*	gem. Blattsalat	44	0	0	4	J,*
	Eis	164	2	3	5,10,9	M,I,	Eis	164	2	3	5,10,9	M,I,	Eis	164	2	3	5,10,9	M,I,

mit Farbstoff =1; mit Konservierungsstoff =2; mit Antioxidationsmittel =3; mit Geschmacksverstärker =4; mit Säuerungsmittel =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; H = Schwefeldioxid und Sulfate (ab 10mg/kg); I = Soja;

J = Senf; K = Sesamsamen; L = Krebstiere ;M = Milch; N = Schalenfrüchte;

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

Unsere Speisen sind mit Jodsalz gewürzt.

* Unsere Suppen sind selbst hergestellt.

Änderungen vorbehalten

gez. W. Bergdolt, EL gez. Dreshaj-Janson,stell.HWL gez. B. Krauter, HWL

Speiseplan für Abendessen

vom 28.09.2020 bis 04.10.2020



	Abendessen	Kcal	Eiw	BE	stoffe	Allergene
Montag, den 28. September	Hering in Paprikasoße und Edamerkäse mit Salatgurke Brot, Butter	204	15	0	3	F,G,
		98	5	0	1	M
		8	0	0		
		262	1	2		G,M,
Dienstag, den 29. September	Toastbrot mit Schinken und Champignon und Käsecreme belegt und überbacken Brot Butter	371	21	2	2,3,7	G,M,*
		112	1	2		G,
		150	0	0		M
Mittwoch, den 30. September	Fleischsülze und feine Lyoner mit Gewürzgurken Brot, Butter	150	5	0		
		65	9	0	2,3,4,5,	A,J,N
		8	0	0	1,2,3,	
		262	1	2		G,M
Donnerstag, den 01. Oktober	Heringssalat mit Dampfkartoffeln und feine Leberwurst Brot, Butter	213	13	1	3,7	F,M,
		134	3	2		
		112	1	2	2,4,9,3	
		262	1	2		M,G
Freitag, den 02. Oktober	Schweizer Wurstsalat mit Ei und feine Mettwurst Brot, Butter	221	10	0	2,3,4,5,	A,J,N,M,
		81	7	0		E
		55	2	0	2,3,9,8	
		262	1	2		G,B
Samstag, den 03. Oktober <u>Tag d. D. Einheit</u>	gefüllter Schweinsfuß und Streichkäse Friesensalat (feingeraspelte gek.Karotten und Sellerie) Brot, Butter	118	8	0	2,4,5,3	J,N,A
		73	3	0	1	M
		8	0	0	3	
		262	1	2		G,M
Sonntag, den 04. Oktober <u>Erntedankfest</u>	Salamiaufschnitt mit Senfgurken Brot Butter	222	12	0	2,3,4,5	M,J,A,N
		8	0	0	3	
		112	1	2		G
		150	0	0		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; mit Säuerungsmittel =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; H = Schwefeldioxid und Sulfate (ab 10mg/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

gez. W. Bergdolt, EL

gez. Dreshaj-Janson,stell.HWL

*** Unsere Suppen sind selbst hergestellt.****Unsere Speisen sind mit Jodsalz gewürzt.**

gez. B. Kräuter, HWL