

Speiseplan

vom 18.01.2021 bis 24.01.2021



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 18.Januar	*Gemüsecremesuppe	173	5	2		G,M,*	*Gemüsecremesuppe	173	5	2		G,M,*	*Nudelsuppe	55	2	1		G,I,*
	Fleischbällchen in Jäger- soße,Nudeln,Bohnensalat	237	18	2	1,3,7	M,E,G	Quarkstrudel mit Vanillesoße	365	13	3		M,E	Quarkstrudel mit Vanillesoße	365	13	3		M,E
	Birnenkompott	151	6	2	1	M,N,*	Birnenkompott	97	3	1	1	M	Birnenkompott	97	3	1	1	M
		112	1	2	1,3,5			112	1	2	1,3,5			112	1	2	1,3,5	
Dienstag, den 19.Januar	*Eierflockensuppe	90	6	1		G,E,*	*Eierflockensuppe	90	6	1		G,E,*	*Eierflockensuppe	90	6	1		G,E,*
	Hähnchenbrust,natur,Soße	257	35	1		M,G	Kartoffeltaschen mit Brokkoligemüse	257	35	1		M,G	Hähnchenbrust,natur,Soße	257	35	1		M,G
	Püree, Brokkoligemüse	174	6	2		*	Nougatpudding	88	4	1		M*	Püree, Brokkoligemüse	174	6	2		*
	Nougatpudding	151	4	1	1	M		151	4	1	1	M	Nougatpudding	151	4	1	1	M
Mittwoch, den 20.Januar	*Tomatencremesuppe	190	4	1		M,G,*	*Tomatencremesuppe	190	4	1		M,G,*	*Tomatencremesuppe	190	4	1		M,G,*
	Gebackenen Leberkäse mit Fingermöhren und Salzkar- toffeln, Obst	386	16	1	2,3,9		Käsespätzle und Rote Beetesalat	481	20	3		E,G	Gebackenen Leberkäse mit Fingermöhren und Salzkar- toffeln, Obst	386	16	1	2,3,9	
		219	4	2		M,*	Obst	44	0	0	3			219	4	2		M,*
		112	1	2				112	1	2				112	1	2		
Donnerstag, den 21.Januar	*Kräutercremesuppe	157	5	1		G,M,*	*Kräutercremesuppe	157	5	1		G,M,*	*Kräutercremesuppe	157	5	1		G,M,*
	Pan.Schweinecordonbleu mit Kartoffelsalat	240	25	2		E,G,M,*	Gemüseschnitzel mit Kartoffelsalat	241	11	3		A,E,M	Hähnchenbrust,natur mit Kartoffelsalat	257	35	1		M,G
	Buttermilchdessert	134	6	2	5	J,*	Buttermilchdessert	134	2	1		G,M,*	Buttermilchdessert	134	6	2	5	J,*
		166	5	1		M		166	5	1		M		166	5	1		M
Freitag, den 22.Januar	*Karottencremesuppe	204	5	1		G,M,*	*Karottencremesuppe	204	5	1		G,M,*	*Karottencremesuppe	204	5	1		G,M,*
	Seelachsfilet,Dillsoße, Salzkartoffeln,Gurkensalat	241	20	1		G,E,*	Kaiserschmarrn mit Apfelmus	439	14	3		G,E,M	Seelachsfilet,Dillsoße, Salzkartoffeln,Gurkensalat	241	20	1		G,E,*
	Joghurtspeise	145	3	2		J,*	Joghurtspeise	104	2	1			Joghurtspeise	145	3	2		J,*
		167	11	1	1,3,7	M,G,*		167	11	1	1,3,7	M,G,*		167	11	1	1,3,7	M,G,*
Samstag, den 23.Januar	Karotten - Kartoffelein- topf mit Bockwurst	440	34	2	4,5	G,M,E,A	Karotten - Kartoffelein- topf mit Bockwurst	440	34	2	4,5	G,M,E	Karotten - Kartoffelein- topf mit Bockwurst	440	34	2	4,5	G,M,E,A
	Brot	112	0	2		G	Brot	112	0	2		G	Brot	112	0	2		G
	Dessert	199	4	1	1,7	M,I	Dessert	199	4	1	1,7	M,I	Dessert	199	4	1	1,7	M,I
Sonntag, den 24.Januar	*Grießnockerlsuppe	140	5	1		G,M,E,*	*Grießnockerlsuppe	140	5	1		G,M,E	*Grießnockerlsuppe	140	5	1		G,M,E,*
	Sauerbraten mit Kloß und Apfelrotkraut	288	23	1		A	Sauerbraten mit Kloß und Apfelrotkraut	288	23	1		A	Sauerbraten mit Kloß und Apfelrotkraut	288	23	1		A
	Eis	134	3	2	1,2,3	G	Eis	134	3	2	1,2,3	G	Eis	134	3	2	1,2,3	G
		56	1	1	4,3,7	*		56	1	1	4,3,7	*		56	1	1	4,3,7	*
	164	2	3	5,10,9	M,I		164	2	3	5,10,9	M,I		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 18.01.2021 bis 24.01.2021



	Abendessen	Kcal	Eiw	BE	stoffe	Allergene
Montag, den 18. Januar	Rollmops und Kräuterkäse mit Tomatenecken Brot, Butter	163	13	0	3	F
		68	3	0	1	M
		8	0	0		
		262	1	2		G,M
Dienstag, den 19. Januar	Toastbrot mit Schinken Salami, Tomaten und Käse überbacken Brot, Butter					M,G
		358	17	2	2,4,3,5	M;G,A,J,
		8	0	0	3	
		262	1	2		G,M
Mittwoch, den 20. Januar	Geflügelsalat und und feine Mettwurst mit Salatgurke Brot, Butter	113	12	0	1	M,E,G,J
		55	2	0	2,3,9,8	
		8	0	0		
		262	1	2		G,M
Donnerstag, den 21. Januar	Tortenbrie und Hausmachersalami mit Rettichsalat Brot, Butter	138	9	0	1	M
		105	3	2	2,4,3,5	M
		33	0	0	1,2,3,	M,
		262	1	2		G,M
Freitag, den 22. Januar	Roter Presack und Champignonwurst mit Gewürzgurke Brot, Butter	82	11	0		
		82	6	0	2,3,4,5,	A,J,N
		8	0	0	1,2,3,	
		262	1	2		
Samstag, den 23. Januar	Heiße Weißwürste mit Breze und Senf Brot Butter	344	13	0	4,3,9	A,J,
		195	7	2	3	J,G
		112	1	2		G
		150	0	0		M
Sonntag, den 24. Januar	Bierschinken und Tilsiterkäse mit mit Kürbis Brot, Butter	75	6	0	2,3,4,5,	A,J,N
		142	10	0	1	M
		8	0	0	3	A,
		262	1	2		G,M
Abends bieten wir zusätzlich Suppe, versch. Brei- und Puddingsorten, anschl. eine Spätmahlzeit an.						
Abends stehen verschiedene Brotsorten zur Auswahl. 2						

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

gez. W. Bergdolt, EL

gez. Dreshaj-Janson,stell.HWL

gez. B. Krauter, HWL