



Speiseplan

vom 23.05.2022 bis 29.05.2022

Datum	Menü I	Kcal	Eiw	BE	Inh. stoffe	Aller gene	Menü II	Kcal	Eiw	BE	Inh. stoffe	Aller gene	Leichte Vollkost	Kcal	Eiw	BE	Inh. stoffe	Aller gene
Montag, den 23.Mai	*Eierflockesuppe	90	6	1	4	G1,M,*	*Eierflockesuppe	90	6	1	4	G1,M,*	*Eierflockesuppe	90	6	1	4	G1,M,*
	Hackbraten mit Soße	440	24	3	4	G1,E,M,*	Pfannkuchen mit Marmelade	232	8	4	1,2,3,	M,G1	Hackbraten mit Soße	440	24	3	4	G1,E,M,*
	Püree und Karottengemüse	178	5	2		G1,M,*	gefüllt						Püree und Karottengemüse	178	5	2		G1,M,*
	Erdbeerkompott	112	1	2	1		Erdbeerkompott	112	1	2	1		Erdbeerkompott	112	1	2	1	
Dienstag, den 24.Mai	*Bohnencremesuppe	173	5	1	4	G1,M,*	*Bohnencremesuppe	173	5	1	4	G1,M,*	*Nudelsuppe	80	2	1	4	G1,*
	Gef.Paprikaschote mit Soße	442	24	2	3,4	G1,M,E,*	Kartoffel - Lauchauflauf	290	22	4	1,4,3	M,*	Fleischküchle mit Soße	306	25	3	1,4	G1,M,*
	Reis und Salat	177	3	2	4	M,*	und Salat	44	0	0	3		Reis und Salat	177	3	2	4	M,*
	Joghurtspeise	160	7	1	1,3,7	M	Joghurtspeise	160	7	1	1,3,7	M	Joghurtspeise	160	7	1	1,3,7	M
Mittwoch, den 25.Mai	*Gemüsecremesuppe	173	5	2	4	G1,M,*	*Gemüsecremesuppe	173	5	2	4	G1,M,*	*Eierflockesuppe	90	6	1	4	G1,M,*
	Hühnerfrikassee mit	506	22	3	1,3,5,4	*	Vegetarische Maultaschen a	315	16	3	4	G1,M,*	Hühnerfrikassee mit	506	22	3	1,3,5,4	*
	Salzkartoffeln, Gurkensalat	177	3	2	1,3,4	M,	Käsesoße, Mandelbroccoli	147	4	2	5	G1,M,*N	Salzkartoffeln, Gurkensalat	177	3	2	1,3,4	M,
	Schokopudding	136	4	1	1	M	Schokopudding	136	4	1	1	M	Schokopudding	136	4	1	1	M
Donnerstag, den 26.Mai Ch.Himmelfahrt	*Reissuppe	81	2	2	4	M,*	*Reissuppe	81	2	2	4	M,*	*Reissuppe	81	2	2	4	M,*
	Putensteak natur,Rahmsoße	278	20	1	4	M,	Putensteak natur,Rahmsoße	278	20	1	4	M,	Putensteak natur,Rahmsoße	278	20	1	4	M,
	Nudeln,Karottensalat	172	7	2	1,2,3,7	G1,M,*	Nudeln,Karottensalat	172	7	2	1,2,3,7	G1,M,*	Nudeln,Karottensalat	172	7	2	1,2,3,7	G1,M,*
	Buttermilchdessert	112	4	1	1	M	Buttermilchdessert	112	4	1	1	M	Buttermilchdessert	112	4	1	1	M
Freitag, den 27.Mai	*Karottencremesuppe	204	5	1	4	A,G1,*	*Karottencremesuppe	204	5	1	4	A,G1,*	*Karottencremesuppe	204	5	1	4	A,G1,*
	Paniertes Rotbarschfilet	430	43	3	4	F,M,G1	Gemüseschnitzel mit	232	8	2		E,G1,*	Seelachsfilet natur,mit	241	20	1	4	
	mit Kartoffelsalat	144	3	2	5	J,*	Kartoffelsalat	144	3	2	5,1,2,3	J,*	Kartoffelsalat	105	3	2	5,1,2,3	J,*
	Obst	112	0	2			Obst	112	0	2			Obst	112	0	2		
Samstag, den 28.Mai	Sauere Bratwürste						Sauere Bratwürste						Sauere Bratwürste					
	im Zwiebelsud	447	15	1	4,5	*	im Zwiebelsud	447	15	1	4,5	*	im Zwiebelsud	447	15	1	4,5	*
	Brot	112	1	0		G1	Brot	112	1	0		G1	Brot	112	1	0		G1
	Dessert	199	4	1	1	M	Dessert	199	4	1	1	M	Dessert	199	4	1	1	M
Sonntag, den 29.Mai	*Nudelsuppe	80	2	1	4	G1,*	*Nudelsuppe	80	2	1	4	G1,*	*Nudelsuppe	80	2	1	4	G1,*
	Putenrollbraten mit Soße	180	37	1		A,S,J,M*	Putenrollbraten mit Soße	180	37	1		A,S,J,M*	Putenrollbraten mit Soße	180	37	1		A,S,J,M*
	Kloß und	134	3	2	1,3,5	G1	Kloß und	134	3	2	1,3,5	G1	Kloß und	134	3	2	1,3,5	G1
	Kaisergemüse	44	0	0	3,4	M,*	Kaisergemüse	44	0	0	3,4	M,*	Kaisergemüse	44	0	0	3,4	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; enthält eine Phenylalaninquelle=8;mit Verdickungsmittel=9;mit Emulgatoren=10; gentechnischveränderte Lebensmittel=11; Hauptallergene:A= Sellerie;B= Weichtiere;C= Erdnüsse;D= Lupine;E= Eier;F= Fisch;G= Glutenhaltiges Getreide,Sesamsamen,namenlich G1Weizen,G2Roggen,G3Gerste,G4Hafer,G5Dinkel,G6Kamut, L= Krebstiere;H= Schwefeldioxid u. Sulfate(ab 10mg/kg);I= Soja;J= Senf;K=M= Milch;N= Schalenfrüchte;

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

Änderungen vorbehalten

gez. W. Bergdolt, 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 23.05.2022 bis 29.05.2022



	Abendessen	Kcal	Eiw	BE	Inhaltstoffe	Allergene
Montag, den 23.Mai	Nudelsalat und feine Mettwurst mit Tomatenecken Brot, Butter	268	14	2	2,3,4,9	G1,M,*
		73	3	0	2,3,4,9	M
		8	0	0		
		262	1	2		G1,G2, M,
Dienstag, den 24.Mai	Gebackenen Leberkäse mit Bratkartoffeln und Senf Brot Butter	386	16	1	2,3,4,9	
		134	5	2	3,2	J,
		112	1	2		G1,G2,
		150	0	0		M
Mittwoch, den 25.Mai	Geräucherten Makrelenfilet und Edamerkäse mit Rettichsalat Brot und Butter	204	15	1	1,2,5,	F
		98	5	0	1	M
		33	0	0	1,2,3,	M
		262	1	2		G1,G2, M,
Donnerstag, den 26.Mai <i>Ch.Himmelfahrt</i>	Rinderbierschinken und Emmentalerkäse mit Gewürzgurke Brot und Butter	118	8	0	2,3,4,9	
		79	6	0	1	M
		8	0	0	1,2,3,5,7	
		262	1	2		G1,G2, M,
Freitag, den 27.Mai	Brathering mit Salzkartoffeln Brot Butter	163	13	0	2,3,7	F
		134	5	2		
		112	1	2		G1,G2,
		150	0	0		M
Samstag, den 28.Mai	Roter Presack und Champignonwurst mit Gewürzgurke Brot und Butter	82	11	0	6,1,2	M,*
		164	12	0	2,3,5,9	
		8	0	0	2,3,5,7	
		262	1	2		G1,G2, M,
Sonntag, den 29.Mai	Lachsschinken und gefüllter Schweinsfuß mit Kürbis Brot und Butter	82	6	0	2,3,4,9	
		118	8	0	1	M
		8	0	0	1,2,3,5,7	
		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. 8						

mit Farbstoff = 1; mit Konservierungsstoff = 2; mit Antioxidationsmittel = 3; mit Geschmacksverstärker =4; geschwefelt =5; mit Phosphat=6; mit Süßungsmitteln =7; enthält eine Phenylanquelle=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. W. Bergdolt, EL

gez. Dreshaj-Janson, stellv. HWL

gez. B.Krauter,HWL