



Speiseplan

vom 28.11.2022 bis 04.12.2022

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 28. November	*Kohlrabicremesuppe	173	5	1	4	G1,M,*	*Kohlrabicremesuppe	173	5	1	4	G1,M,*	*Kohlrabicremesuppe	173	5	1	4	G1,M,*
	Hähnchenbrust natur, Paprika	257	35	1	4	M	Semmel- Auflauf mit Äpfel	320	17	2		G1,E,M	Hähnchenbrust natur, Soße	257	35	1	4	M
	soße, mit Nudeln und Salat	187	5	2	4	G1,M,*	und Vanillesoße	93	3	1	1	M	mit Nudeln und Salat	187	5	2	4	G1,M,*
	Pfirsichkompott	130	1	1	2,3,7,		Pfirsichkompott	112	1	1	1,2,3,7,		Pfirsichkompott	112	1	1	1	
Dienstag, den 29. November	*Zuchinicremesuppe	193	5	1	4	G1,M,*	*Zuchinicremesuppe	193	5	1	4	G1,M,*	*Zuchinicremesuppe	193	5	1	4	G1,M,*
	Schweinegeschnetzeltes mit	439	19	1	3,4,	G1,M,*	Kartoffel - Lauchauf	290	22	1	1,4	G1,M,E	Kartoffel - Lauchauf	290	22	1	1,4	G1,M,E
	Paprika und Spätzle, Salat	187	5	2	4	G1,M,*	und Salat	44	0	1	4	*	und Salat	44	0	1	4	*
	Cappuccinopudding	151	4	1	1	M	Cappuccinopudding	151	4	1	1	M	Cappuccinopudding	151	4	1	1	M
Mittwoch, den 30. November	*Tomatencremesuppe	190	4	1	3,5	G1,*	*Tomatencremesuppe	190	4	1	3,5	G1,*	*Tomatencremesuppe	190	4	1	3,5	G1,*
	Fleischkühle mit Wirsing-	290	22	2	4	G1,M,E*	Rührei mit Rahmspinat	320	15	1	4	*	Fleischkühle mit Karotten-	290	22	2	4	G1,M,E*
	gemüse und Salzkartoffeln	187	4	2	5		und Salzkartoffeln	147	4	2	5		gemüse und Salzkartoffeln	187	4	2	5	
	Fruchtjoghurt	119	4	1	1	M	Fruchtjoghurt	119	4	1	1	M	Fruchtjoghurt	151	4	1	1	M
Donnerstag, den 01. Dezember	*Karottencremesuppe	204	5	1	4	G1,M,*	*Karottencremesuppe	204	5	1	4	G1,M,*	*Karottencremesuppe	204	5	1	4	G1,M,*
	Sauerkraut mit Leberwurst	373	11	0	4	*	Kaiserschmarrn mit	439	14	3	4	G1,E,M	Kaiserschmarrn mit	439	14	3	4	G1,E,M
	und Püree	147	5	2	4	M,*	Apfelmus	147	5	2	1,2,3		Apfelmus	147	5	2	1,2,3	
	Banane	112	1	2	1,2,3	M	Banane	112	1	2	1,2,3	M	Banane	112	1	2	1,2,3	M
Freitag, den 02. Dezember	*Eierflockensuppe	90	6	1	4	E,G1,*	*Eierflockensuppe	90	6	1	4	E,G1,*	*Eierflockensuppe	90	6	1	4	E,G1,*
	Paniertes Schollenfilet mit	215	12	2	4	F,M,E,G	Kartoffeltaschen mit	232	8	2		E,G1,*	Seelachsfilet natur, mit	191	6	1	4	
	Kartoffelsalat, Remoulade	44	0	3	3,5,7,9	M,J,*	Kohlrabigemüse, Salat	105	3	2	5,1,2,3	J,*	Kartoffelsalat	134	6	2	5	J*
	Joghurtspeise	167	11	1	1,7	M	Joghurtspeise	167	11	1	1,7	M	Joghurtspeise	167	11	1	1,7	M
Samstag, den 03. Dezember	Gemüse Eintopf	406	30	3		G1,A,M*	Gemüse Eintopf	406	30	3		G1,A,M*	Kartoffel Eintopf	406	30	3		G1,A,M*
	mit Bockwurst und				2,3,4,		mit Bockwurst und				2,3,4,		mit Bockwurst und					
	Brot	112	1	0		G1	Brot	112	1	1		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 04. Dezember 2. Advent	*Leberknödelsuppe	162	9	1	4	*E,S,G1	*Leberknödelsuppe	162	9	1	4	*E,S,G1	*Leberknödelsuppe	162	9	1	4	*E,S,G1
	Jägerbraten mit	241	18	1		A,S,J	Jägerbraten mit	241	18	1		A,S,J	Jägerbraten mit	241	18	1		A,S,J
	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
	Brokkoligemüse	88	4	1	3,4	G1,M,*	Brokkoligemüse	88	4	1	3,4	G1,M,*	Brokkoligemüse	88	4	1	3,4	G1,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 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 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 28.11.2022 bis 04.12.2022

	Abendessen	Kcal	Eiw	BE	Inhalt- stoffe	Allergene
Montag, den 28.November	Zungenpressack und grobe Leberwurst mit Senfgurken Brot, Butter	152	5	0	2,3,4,9	
		112	1	1	2,3,4,9	
		8	0	0	1,2,3,7	
		262	1	2		G1,G2, M,
Dienstag, den 29.November	Brathering mit Bratkartoffeln Brot Butter	163	13	0	2,3,5,7	F
		134	5	2	1,2,3	
		112	1	2		G1,G2,
		150	0	0		M
Mittwoch, den 30.November	Nudelsalat und feine Leberwurst Tomatenecken Brot, Butter	268	14	2	2,3,4,9	G1,M,J,*
		112	1	0	4	M
		8	0	0		
		262	1	2		G1,G2, M,
Donnerstag, den 01.Dezember	Tortenbrie und feine Lyoner mit Rettichsalat Brot und Butter	138	9	0	1	M,*
		65	9	0	2,3,4,9	E
		65	3	0		
		262	1	2		G1,G2, M,
Freitag, den 02.Dezember	Kräuterquark mit Salatgurke und Salzkartoffeln Streichkäse Brot und Butter	242	22	0	6,1,2	M,*
		134	3	2		
		73	3	0	1	A,M
		262	1	2		G1,G2, M,
Samstag, den 03.Dezember	Putengelbbraten und Champignonbraten mit Salatgurken Brot und Butter	130	20	0	2,3,4,9	M,N,A
		82	6	0	2,3,4,9	J,A,
		8	0	0		
		262	1	2		G1,G2, M,
Sonntag, den 04.Dezember 2.Advent	Bierschinken und Tilsiterkäse mit Waldorfsalat (feingerspelte gek.Sellerie,Äpfel und Mandarinen) Brot und Butter	75	6	0	2,3,4,9	
		142	10	0	6	
		112	1	2	1,2,3,5,7	M,G1,A
		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. 1						

mit Farbstoff = 1; mit Konservierungsstoff = 2; mit Antioxidationsmittel = 3; mit Geschmacksverstärker =4; geschwefelt =5; mit Phosphat=6; mit Süßungsmitteln =7; enthält eine Phenylaninquelle=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 Jodsatz gewürzt.

* Unsere Suppen sind selbst hergestellt.

gez. W. Bergdolt, EL

gez. Dreshaj-Janson, stellv. HWL

gez. B.Krauter,HWL