

Speiseplan

vom 29.05.2023 bis 04.06.2023



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 29. Mai	*Eierflokkensuppe Hähnchenbrust natur, Paprika soße, mit Püree und Salat Buttermilchdessert	90	5	1	4	G1, M, *	*Eierflokkensuppe Hähnchenbrust natur, Paprika soße, mit Püree und Salat Buttermilchdessert	90	5	1	4	G1, M, *	*Eierflokkensuppe Hähnchenbrust natur, Soße mit Püree und Salat Buttermilchdessert	90	5	1	4	G1, M, *
Dienstag, den 30. Mai	*Gemüsecremesuppe Fleischbällchen in Jägersoße Nudeln, Karottensalat Schokopudding	173	5	2	4	AG1, M, *	*Gemüsecremesuppe Quarkstrudel mit Vanillesoße Schokopudding	173	5	2	4	AG1, M, *	*Nudelsuppe Quarkstrudel mit Vanillesoße Schokopudding	80	2	1	4	G1, *
Mittwoch, den 31. Mai	*Tomatencremesuppe Gebackenen Leberkäse mit Fingerringen, Salzkartoffeln Obst	190	4	1	4	G1, *	*Tomatencremesuppe Käsespätzle und Gurkensalat Obst	190	4	1	4	G1, *	*Tomatencremesuppe Gebackenen Leberkäse mit Fingerringen, Salzkartoffeln Obst	190	4	1	4	G1, *
Donnerstag, den 01. Juni	*Kräutercremesuppe Pan. Schweinecordonbleu mit Kartoffelsalat Erdbeerkompott	157	5	1	4	G1, M, *	*Kräutercremesuppe Überbackenen Rosenkohl mit Salzkartoffeln, Salat Erdbeerkompott	157	5	1	4	G1, M, *	*Kräutercremesuppe Hähnchenbrust, natur mit Kartoffelsalat Erdbeerkompott	157	5	1	4	G1, M, *
Freitag, den 02. Juni	*Kartoffelcremesuppe Seelachsfilet natur, Dillsoße Salzkartoffeln, Gurkensalat Joghurtspeise	204	5	1	4	AG1, M, *	*Kartoffelcremesuppe Semmel- Auflauf mit Äpfel und Vanillesoße Joghurtspeise	204	5	1	4	AG1, M, *	*Kartoffelcremesuppe Seelachsfilet natur, Dillsoße Salzkartoffeln, Gurkensalat Joghurtspeise	204	5	1	4	AG1, M, *
Samstag, den 03. Juni	Karotten - Kartoffeleintopf mit Bockwurst und Brot Dessert	442	32	3	4,5	M, A	Karotten - Kartoffeleintopf mit Bockwurst und Brot Dessert	442	32	3	4,5	M, A	Karotten - Kartoffeleintopf mit Bockwurst und Brot Dessert	442	32	3	4,5	M, A
Sonntag, den 04. Juni	*Grießnockerlsuppe Kalbsrahmbraten, Soße mit Kloß und Brokkoligemüse Eisbecher	140	5	1	4	ES, G1	*Grießnockerlsuppe Kalbsrahmbraten, Soße mit Kloß und Brokkoligemüse Eisbecher	140	5	1	4	ES, G1	*Grießnockerlsuppe Kalbsrahmbraten, Soße mit Kloß und Brokkoligemüse Eisbecher	140	5	1	4	ES, G1

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; S = Sesamsamen; n = Nahrungsmittel, 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 = 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

Speiseplan für Abendessen vom 29.05.2023 bis 04.06.2023



	Abendessen	Kcal		Eiw		BE	Inhalt- stoffe	Allergene
Montag, den 29. Mai	Göttlinger und gekochten Schinken mit Gewürzgurke Brot, Butter	155	13	0	3,6			A,J,N
		134	5	2	2,3			A,J,N
Pfingstmontag		8	0	0				J,N,M
Dienstag, den 30. Mai	Toastbrot mit Schinken, Salami, Tomaten und Käse überbacken Brot, Butter	262	1	2				G1,G2, M,
		358	17	2	2,3,4,10			A,J,N,M,
Mittwoch, den 31. Mai	Geflügelsalat und grobe Mettwurst und Salatgurke Brot, Butter	262	1	2				G1,G2, M,
		302	25	1	1,2,3,4,5,7			M,J,
Donnerstag, den 01. Juni	Tortenbrie und Hausmachersalami mit Rettichsalat Brot und Butter	65	3	0	2,3			
		8	0	0				
Freitag, den 02. Juni	Heringssalat rot und Edamerkäse mit Salatgurke Brot und Butter	262	1	2				G1,G2, M,
		204	15	0	3,5,7,10			F,G1
Samstag, den 03. Juni	Leberkäse grob und Feine Lyoner Farmersalat (Karotten,frischen Weißkohl, Sellerie) Brot und Butter	98	5	0	1,2,3			M
		8	0	0				
Sonntag, den 04. Juni	Bierschinken und Goudakäse mit Senfgurken Brot und Butter	262	1	2				G1,G2, M,
		120	22	0	2,3,5,9			
		82	6	0	2,3,4			M
		8	0	0	1,2,3,7			
Abends bieten wir zusätzlich Suppe, versch. Brei- und Puddingsorten, anschl. eine Spätmahlzeit an.		262	1	2				G1,G2, M,
Abends stehen verschiedene Brotsorten zur Auswahl.		3						

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, namentlich G1Weizen, G2Roggen, G3Gerste, G4 Hafer, G5Dinkel; Gekannt: H=Schwefeldioxid u. Sulfat(e)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