

Speiseplan

vom 15.10.2018 bis 21.10.2018



| 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 15. Oktober | *Karottencremesuppe | 204 | 5 | 1 | | G,M,* | *Karottencremesuppe | 204 | 5 | 1 | | G,M,* | *Karottencremesuppe | 204 | 5 | 1 | | G,M,* |
| | Schweinegeschnetztes mit Nudeln, Gurkensalat | 279 | 17 | 1 | | M,E,G | Reis-Quarkauflauf mit Äpfel und Vanillesoße | 282 | 17 | 2 | | G,E,M | Schweinegeschnetztes mit Nudeln, Salat | 279 | 17 | 1 | | M,E,G |
| | Eierlikörpudding | 177 | 3 | 2 | 2,3,5,7 | M,* | Eierlikörpudding | 60 | 3 | 1 | 1,3,7 | M,E | Eierlikörpudding | 177 | 3 | 2 | 2,3,5,7 | M,* |
| | | 147 | 5 | 2 | | M,E,G | | 147 | 5 | 2 | | M,E,G | | 147 | 5 | 2 | | M,E,G |
| Dienstag, den 16. Oktober | *Eierflockensuppe | 90 | 6 | 1 | | G,M;E,* | *Eierflockensuppe | 90 | 6 | 1 | | G,M,E | *Eierflockensuppe | 90 | 6 | 1 | | G,M,E,* |
| | Gek.Kassler mit Kohlrabigemüse u. Salzkartoffeln | 266 | 20 | 1 | | | Kartoffelpuffer mit Apfelmus | 447 | 15 | 2 | | | Gek.Kassler mit Kohlrabigemüse u. Salzkartoffeln | 266 | 20 | 1 | | |
| | Obst | 229 | 6 | 3 | 4 | M,G,* | Obst | 102 | 0 | 1 | 1,3,5 | | Obst | 229 | 6 | 3 | 4 | M,G,* |
| | | 94 | 1 | 2 | 1,3,7 | | | 94 | 1 | 1 | | | | 94 | 1 | 2 | | |
| Mittwoch, den 17. Oktober | *Gemüsecremesuppe | 173 | 5 | 2 | | G,M,* | *Gemüsecremesuppe | 173 | 5 | 2 | | G,M,* | *Gemüsecremesuppe | 173 | 5 | 2 | | G,M,* |
| | Fleischkühle mit Karotten-Kartoffelgemüse | 290 | 22 | 2 | 4 | G,M,E | Dampfnudeln mit Vanillesoße | 290 | 22 | 2 | 4 | G,M,E | Fleischkühle mit Karotten-Kartoffelgemüse | 290 | 22 | 2 | 4 | G,M,E |
| | Quarkspeise | 147 | 4 | 2 | 5 | M,* | Quarkspeise | 97 | 3 | 1 | | M | Quarkspeise | 147 | 4 | 2 | 5 | M,* |
| | | 167 | 11 | 1 | 1,3,7 | M | | 167 | 11 | 1 | 1,3,7 | M | | 167 | 11 | 1 | 1,3,7 | M |
| Donnerstag, den 18. Oktober | *Lauchcremesuppe | 193 | 5 | 1 | | G,M,* | *Lauchcremesuppe | 193 | 5 | 1 | | G,M,* | *Lauchcremesuppe | 193 | 5 | 1 | | G,M,* |
| | Pan.Schweineschnitzel, mit Kartoffelsalat u. Salatgurke | 275 | 27 | 1 | 2,3,9 | G,M,* | Tortellini in Tomatensoße mit Gurkensalat | 380 | 10 | 4 | 2,3,9 | G,M,* | Hähnchenbrust natur mit Kartoffelsalat u. Salatgurke | 238 | 30 | 2 | | M,G,* |
| | Zwetschgenkompott | 134 | 3 | 2 | | M | Zwetschgenkompott | 44 | 0 | 0 | 5 | | Zwetschgenkompott | 134 | 3 | 2 | | M |
| | | 112 | 1 | 2 | 3 | | | 112 | 1 | 2 | 3 | | | 112 | 1 | 2 | 3 | |
| Freitag, den 19. Oktober | *Tomatencremesuppe | 190 | 4 | 1 | | M,G,* | *Tomatencremesuppe | 190 | 4 | 1 | | M,G,* | *Tomatencremesuppe | 190 | 4 | 1 | | M,G,* |
| | Blumenkohlmedallion mit Kräutersoße und Salzkartoffel | 241 | 20 | 1 | | M,E,I,* | Schlemmerfilet" Bordelaise" | 386 | 23 | 2 | | F,* | Schlemmerfilet" Bordelaise" | 386 | 23 | 2 | | F,* |
| | Salat, Fruchtojoghurt | 165 | 5 | 4 | 5 | M,E;H,* | mit Soße und Salzkartoffeln | 242 | 5 | 3 | | M,* | mit Soße und Salzkartoffeln | 242 | 5 | 3 | | M,* |
| | | 183 | 5 | 1 | 1,3,7 | M | Salat, Fruchtojoghurt | 110 | 5 | 1 | 1 | M | Salat, Fruchtojoghurt | 110 | 5 | 1 | 1 | M |
| Samstag, den 20. Oktober | *Linseneintopf mit Kassler und Brot, Dessert | 406 | 30 | 3 | 4,5,2,9,3 | G,M,A,* | *Linseneintopf mit Kassler und Brot, Dessert | 406 | 30 | 3 | 4,5,2,9,3 | G,M,A,* | *Kartoffeleintopf mit Kassler und Brot, Dessert | 406 | 30 | 3 | 4,5,2,9,3 | G,M,A,* |
| | | 311 | 6 | 3 | 1,7 | G,M | | 311 | 6 | 3 | 1,7 | G,M | | 311 | 6 | 3 | 1,7 | G,M |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Sonntag, den 21. Oktober | *Grießnockerlsuppe | 140 | 5 | 1 | | G,E,M,* | *Grießnockerlsuppe | 140 | 5 | 1 | | G,E,M,* | *Grießnockerlsuppe | 140 | 5 | 1 | | G,E,M,* |
| | Spanferkelbraten mit Kloß und Blattsalat | 288 | 23 | 1 | | A,M,* | Spanferkelbraten mit Kloß und Blattsalat | 288 | 23 | 1 | | A,M,* | Spanferkelbraten mit Kloß und Blattsalat | 288 | 23 | 1 | | A,M,* |
| | Eisbecher | 134 | 3 | 2 | 1,2,3 | G,E,M,* | Eisbecher | 134 | 3 | 2 | 1,2,3 | G,M,E | Eisbecher | 134 | 3 | 2 | 1,2,3 | G,M,E |
| | | 44 | 0 | 0 | 4 | * | | 44 | 0 | 0 | 4 | * | | 44 | 0 | 0 | 4 | * |
| | 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 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; 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

Speiseplan für Abendessen vom 15.10.2018 bis 21.10.2018



| | Abendessen | Kcal | Eiw | BE | stoffe | Allergene |
|---|---|------|-----|----|----------|-----------|
| Montag, den 15.Oktober | Weißer Presack und Champignonwurst mit Rettichsalat Brot, Butter | 82 | 11 | 0 | | |
| | | 82 | 6 | 0 | 2,3,4,5, | A,J,N |
| | | 33 | 0 | 0 | 1,2,3, | M, |
| | | 262 | 1 | 2 | | G,B |
| Dienstag, den 16.Oktober | Rührei mit gek. Schinkenstreifen Brot Butter | 242 | 8 | 0 | 1,2,3,6 | E |
| | | 81 | 7 | 0 | | A,J, |
| | | 112 | 1 | 2 | | G |
| | | 150 | 0 | 0 | | M |
| Mittwoch, den 17.Oktober | Bierschinken und Leberkäse fein mit Gewürzgurke Brot, Butter | 75 | 6 | 0 | 2,3,4,5, | A,J,N |
| | | 170 | 7 | 0 | 2,3,4,5 | J |
| | | 8 | 0 | 0 | 1,2,3, | |
| | | 262 | 1 | 2 | | |
| Donnerstag, den 18.Oktober | Hering in Senfsoße 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, |
| Freitag, den 19.Oktober | Fleischsalat mit gekochten Ei und Tomatenecken und feine Leberwurst Brot, Butter | 242 | 8 | 0 | 1,2,3,4 | I,J,M |
| | | 81 | 7 | 0 | | E |
| | | 65 | 3 | 0 | 2,3,4,10 | |
| | | 262 | 1 | 2 | | G,M |
| Samstag, den 20.Oktober | gefüllter Schweinsfuß und Streichkäse mit Friesensalat, (feingeraspelte gek. Karotten und Sellerie) Brot, Butter | 118 | 8 | 0 | 2,3,5,4 | A,J,N, |
| | | 73 | 3 | 0 | 3,1, | M |
| | | 8 | 0 | 0 | 1,2,3, | A |
| | | 262 | 1 | 2 | | G,M |
| Sonntag, den 21.Oktober | Tortenbrie und Putengelbwurst und Kürbis Brot, Butter | 138 | 9 | 0 | 1 | M |
| | | 65 | 10 | 0 | 2,3,5, | A,J,N, |
| | | 8 | 0 | 0 | 1,3,7,8 | 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. 7 | | | | | | |

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;

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

W. Bergdolt, EL

S.Jelinek,stell.HWL

*** Unsere Suppen sind selbst hergestellt.**

Unsere Speisen sind mit Jodsalz gewürzt.

B. Krauter, HWL