

Speiseplan

vom 23.07.2018 bis 29.07.2018



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 23.Juli	*Gemüsecremesuppe	173	5	2		G,M,*	*Gemüsecremesuppe	173	5	2		G,M,*	*Nudelsuppe	80	2	1	4	G,I,*
	Putengeschnetzelttes mit Nudeln u. Blattsalat	245	25	1	1,3,7	E,G,E,*	Eieromlett,pikant gefüllt und Blattsalat	367	20	2	2,3,5	E,G,E,*	Putengeschnetzelttes mit Spätzle u. Salat	245	25	1	1,3,7	E,G,E,*
	Himbeerpudding	151	6	2		G,J	Himbeerpudding	44	0	0	1,3	J	Himbeerpudding	151	6	2		G,;J
		151	3	1	1	M		151	3	1	1	M		151	3	1	1	M
Dienstag, den 24.Juli	*Reissuppe	81	2	1		G,M;*	*Reissuppe	81	2	1	4	G,M;*	*Reissuppe	81	2	1		G,M,*
	Heiße Stadtwurst mit Sauerkraut u. Püree	386	16	1	2,3,4,9	G,M,E,*	Hirse-Käsetaler,Salzkartoffeln und Sauerkraut	240	11	3		A,M,E	Heiße Stadtwurst mit Karottengemüse u. Püree	386	16	1	2,3,4,9	G,M,E,*
	Banane	207	3	2		G,M,*	Banane	97	3	1		M	Banane	207	3	2		G,M,*
		112	1	2				112	1	2				112	1	2		
Mittwoch, den 25.Juli	*Bohnencremesuppe	204	5	1		G,M,*	*Bohnencremesuppe	204	5	1		G,M,*	*Eierflockensuppe	90	6	1		G,M,E,*
	Krautwickel,Soße, Salzkartoffeln	262	20	4	3	G,M,E,*	Geb.Schafskäse mit Preiselbeeren,Brot,Salat	326	26	1	4	G,M	Fleischküchle,Soße, Salzkartoffeln	262	20	4	3	G,M,E,*
	Pfirsichkompott	147	5	2	1,3	M	Pfirsichkompott	35	1	1	1,3	M,*	Pfirsichkompott	147	5	2	1,3	M
		112	1	2	1,3			112	1	2	1,3			112	1	2	1,3	
Donnerstag, den 26.Juli	*Blumenkohlcremesuppe	223	6	1		G,M;*	*Blumenkohlcremesuppe	223	6	1		G,M;*	*Blumenkohlcremesuppe	223	6	1		G,M;*
	Hähnchenbrust mit Soße, Spätzle u. Brokkoligemüse	238	6	2		M,*	Sellerieschnitzel,Salzkartoffeln mit Sahnesoße und Salat	306	25	1	9	G,E,A	Hähnchenbrust mit Soße, Püree u. Brokkoligemüse	238	6	2		M,*
	Buttermilchdessert	268	8	3	4		Buttermilchdessert	221	3	2		M,E,*	Buttermilchdessert	147	5	2		G,M,A,E
		112	4	1	1	M		112	4	1	1	M		112	4	1	1	M
Freitag, den 27.Juli	*Tomatencremesuppe	190	4	1		M,G,*	*Tomatencremesuppe	190	4	1		M,G,*	*Tomatencremesuppe	190	4	1		M,G,*
	Pan.Schollenfilet mit Kartoffelsalat,Remoulade	215	12	2		M,E,F,*	Marillenknödel mit Vanillesoße	361	8	2	6	E,G	Marillenknödel mit Vanillesoße	361	8	2	6	E,G
	Joghurtdessert	185	6	2	1,5,7,9	M,G,E,*	Joghurtdessert	97	3	1	4	M	Joghurtdessert	97	3	1	4	M
		160	7	1	1,3,7	M		160	7	1	1,3,7	M		160	7	1	1,3,7	M
Samstag, den 28.Juli	*Lauch-Kartoffeleintopf mit Kassler und Brot	440	34	2	2,4,3,9	A,G,M,*	*Lauch-Kartoffeleintopf mit Kassler und Brot	440	34	2	2,4,3,9	A,G,M	*Kartoffeleintopf mit Kassler und Brot	440	34	2	2,4,3,9	A,G,M,*
	Dessert	112	1	0		G	Dessert	112	1	0		G	Dessert	112	1	0		G
		112	0	2		M		112	0	2		M		112	0	2		M
Sonntag, den 29.Juli	*Nudelsuppe	80	2	1	4	G,I,*	*Nudelsuppe	80	2	1	4	G,I,*	*Nudelsuppe	80	2	1	4	G,I,*
	Gefüllter Schweinebauch mit Brätfüllung,Kloß gem. Salat	250	18	1		A,G,E,*	Gefüllter Schweinebauch mit Brätfüllung,Kloß gem. Salat	250	18	1		A,G,E	Gefüllter Schweinebauch mit Brätfüllung,Kloß gem. Salat	250	18	1		A,G,E,*
	Eisbecher	134	3	2	1,2,3	G	Eisbecher	134	3	2	1,2,3	G	Eisbecher	134	3	2	1,2,3	G
		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 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. S.Jelinek,stell.HWL

gez.B. Krauter, HWL

Speiseplan für Abendessen

vom 23.07.2018 bis 29.07.2018



	Abendessen	Kcal	Eiw	BE	stoffe	Allergene
Montag, den 23. Juli	Geflügelwurstaufschnitt mit Gewürzgurke Brot Butter	175	14	0	2,9,3,	A,J,
		8	0	0	2,5,7	
		112	1	2		G
		150	0	0		M
Dienstag, den 24. Juli	Paprikalyoner und Jagdwurst und Streichkäse mit Tomatenecken Brot, Butter	122	9	0	2,3,4,5	J,A,
		73	7	0	1	M,J,
		8	0	0		
		262	1	2		G,M
Mittwoch, den 25. Juli	Toastbrot mit Schinken Salami, Tomaten und Käse überbacken Brot, Butter					G,J,
		358	17	2	2,4,3,5	M;G,A,J,
		8	0	0	3	
		262	1	2		G,M
Donnerstag, den 26. Juli	Pastetenaufschnitt Friesensalat, (feingeraspelte gek. Karotten und Sellerie) Brot Butter	170	7	0	2,4,9,5	J,N
		8	0	0	1,2,3,	A
		112	1	2		G
		150	0	0		M
Freitag, den 27. Juli	Heiße Wienerle mit Senf Brot Butter	118	8	0	2,3,4,	J,A,
		134	6	2	1,2,3,	J
		112	1	2		G
		150	0	0		M
Samstag, den 28. Juli	Fleischsülze und feine Lyoner mit Kürbis Brot, Butter	150	5	0		
		65	9	0	2,3,4,5,	A,J,N
		8	0	0	1,2,3,4,7	
		262	1	2		G,M
Sonntag, den 29. Juli	Göttinger und Emmentalerkäse mit Salatgurke Brot Butter	164	12	0	2,3,4,5,	A,J,N
		68	3	0	3	M
		112	1	2		G
		150	0	0		M
Abends bieten wir zusätzlich Suppe, versch. Brei- und Puddingsorten, anschl. eine Spätmahlzeit an.						
Abends stehen verschiedene Brotsorten zur Auswahl. 4						

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

W. Bergdolt, EL

S.Jelinek,stell.HWL

* Unsere Suppen sind selbst hergestellt.

Unsere Speisen sind mit Jodsalz gewürzt.

B. Krauter, HWL