

Speiseplan vom 12.11. bis 18.11.2018

2. Woche	Vollkost	kcal	Leichte Vollkost	kcal	Vegetarische Kost	kcal
Montag	Ungarischer Gulasch mit Petersilienkartoffeln	442	Geflügelfrikadelle in Geflügelsoße mit Brokkoli und Petersilienkartoffeln	441	Asiatische Curry-Gemüsepfanne mit Reis	508
	1,9,a ***		a,c,j ***		2,a,f,g ***	
Dessert	Apfel	37	Apfel	37	Apfel	37
Dienstag	Wurstgulasch mit Spirelli dazu Möhrenrohkost	839	4 Eierkuchen mit Blaubeersoße	533	Waldpilzragout mit Eierspätzle dazu Möhrenrohkost	453
	1,2,3,8,15,a,c,j ***		1,a,c,g ***		1,a,c,g ***	
Dessert	Puddingstrudel _{1,g}	176	Puddingstrudel _{1,g}	176	Puddingstrudel _{1,g}	176
Mittwoch	Sülze mit Remoulade, Bratkartoffeln dazu Gewürzgurke	1228	Kräuterrührei mit Spinat und Kartoffelpüree	480	Vegetarische Gemüselasagne mit Tomatensoße	560
	2,3,8,9,c,g,i,j ***		1,3,15,a,c,g,l ***		2,a,j,g,i ***	
Dessert	Birne	48	Birne	48	Birne	48
Donnerstag	Plunderwurst mit Sauerkraut und Salzkartoffeln	618	Hähnchenroulade in Soße mit Möhengemüse und Salzkartoffeln	496	Vegetarisches Schnitzel mit Kohlrabigemüse und Petersilienkartoffeln	406
	2,3,8,a,g,i,j ***		g,j ***		a,c,f ***	
Dessert	Fruchtjoghurt _g	104	Fruchtjoghurt _g	104	Fruchtjoghurt _g	104
Freitag	Schichtkohl mit Petersilienkartoffeln	456	Seehecht in Dillsoße dazu Petersilienkartoffeln und einen gemischten Salat	368	Gemüestrudel mit Schnittlauchsoße und einen gemischten Salat	414
	15,a ***		3,9,a,c,d,g,j ***		3,9,a,c,g,i ***	
Dessert	Apfelmus ₃	69	Apfelmus ₃	69	Apfelmus ₃	69
Samstag	Kartoffelsuppe mit Wiener	378	Kohlrabieintopf mit Schweinefleisch	236	Vegetarischer Gemüseintopf mit Grünkernklößchen	258
	2,3,8,15,34,35,i ***		***		a,c,g,i ***	
Dessert	Froop _g	105	Froop _g	105	Froop _g	105
Sonntag	Kassler in Soße mit grünen Bohnen und Kartoffelklöße	590	Rinderboulette an Spargelragout und Petersilienkartoffeln	527	Vegetarische Schupfnudelpfanne "Gärtnerin Art"	501
	1,2,3,8,a ***		a,c,g ***		3,a,g ***	
Dessert	Mandarinenkompott	76	Mandarinenkompott	76	Mandarinenkompott	76

Kennzeichnung der Zusatzstoffe: 1= mit Farbstoffe; 2= mit Konservierungsstoffe; 3= mit Antioxidationsmittel; 4= mit Geschmacksverstärker; 5= geschwefelt; 6= geschwärzt; 7= gewachst; 8= mit Phosphat; 9= mit Süßungsmittel; 11= mit einer Zuckerart u. Süßungsmittel; 12= auf der Grundlage von Tafelsüße; 13= enthält eine Phenylalaninquelle (Aspartam); 14= kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken; 15= unter Schutzatmosphäre verpackt; 16= chininhaltig; 17= coffeinhaltig; 18= mit Milcheiweiß; 20= mit erhöhtem Tauringehalt; 21= kann Aktivitäten und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen; 31= mit Alkohol; 32= mit Stärke oder Pflanzenstärke; 33= mit Geflügelfleischanteil; 34= mit Jodsalt; 35= mit Schwein oder tierischem Fett; 36= zum Teil fein zerkleinertes Fleisch; 37= bestrahlt oder mit ionisierenden Strahlen behandelt; 38= aus gentechnisch veränderten Lebensmitteln hergestellt; 39= gentechnisch verändert;

Kennzeichen der Hauptallergene: a= enth. Gluten; b= enth. Krebstiere; c= enth. Ei; d= enth. Fisch; e= enth. Erdnüsse; f= enth. Soja (gentechnisch frei); g= enth. Milch einschl. Laktose; h= enth. Schalenfrüchte; i= enth. Sellerie; j= enth. Senf; k= enth. Sesam; l= enth. Schwefeldioxid/Sulfite; m= enth. Lupinen; n= enth. Weichtiere

Wir wünschen „Guten Appetit“

Änderung vorbehalten!