

Speiseplan vom 03.05.2021 bis 09.05.2021, 18. KW

Änderungen vorbehalten!

	Hauptgericht Vollkost	Zusatzstoffe	Allergene	Kalorien	Hauptgericht Schonkost	Zusatzstoffe	Allergene	Kalorien	Hauptgericht - vegetarisch	Zusatzstoffe	Allergene	Kalorien
Montag 03.05.2021	Gemüsesuppe Hähnchenschnitzel im Knuspermantel mit Bratensoße und Kräuternudeln und Sommergemüse Fruchtquark		a, g, i, a1 a, a1, a3 a, c, a1 g	69,3 kcal 301,6 kcal 3,5 kcal 218,6 kcal 50,4 kcal 124,8 kcal	Gemüsesuppe Ochsenbrust gedämpft an Meerrettichsoße mit Kartoffeln und Rote Beetesalat Fruchtquark	3, 5 9	a, g, i, a1 i a, g, i, a1, a3 g	69,3 kcal 406,9 kcal 21,7 kcal 184,5 kcal 35,2 kcal 124,8 kcal	Gemüsesuppe Gemüsestrudel mit Zucchini-Soße Fruchtquark		a, g, i, a1 a, c, g, i, a1 g g	69,3 kcal 476 kcal 28,7 kcal 124,8 kcal
Dienstag 04.05.2021	Kartoffelsuppe Schweinebraten an Bratensoße mit Spätzle und Schwarzwurzeln Erdbeerjoghurt	2, 3, 8 11, 13	a, g, i, a1 a, c, a1 g	128,3 kcal 217,5 kcal 38,2 kcal 217 kcal 53 kcal 75,6 kcal	Kartoffelsuppe Fischfilet Müllerin Art mit Gemüsesoße mit Vollkornreis und Fingermöhren Erdbeerjoghurt	4 11, 13	a, g, i, a1 a, d, g, j, a1 a, g, a1 g	128,3 kcal 136,8 kcal 100,1 kcal 137,6 kcal 50 kcal 75,6 kcal	Kartoffelsuppe Bunte Nudeln mit Gemüsesoße und Fingermöhren Erdbeerjoghurt	4 11, 13	a, g, i, a1 a, a1 a, g, a1 g	128,3 kcal 210,4 kcal 100,1 kcal 50 kcal 75,6 kcal
Mittwoch 05.05.2021	Klare Suppe Spaghetti mit Rinderhackfleischsoße und Salat Frisches Obst		a, c, i, a1, a3 a, c, a1 i c, g, j	47,8 kcal 350 kcal 270,4 kcal 22,4 kcal 73,2 kcal	Klare Suppe Cevapcici vom Rind mit Paprikasoße und Djuvec-Reis dazu Maisgemüse Frisches Obst		a, c, i, a1, a3 c, f g	47,8 kcal 320,4 kcal 3,5 kcal 245,7 kcal 88,8 kcal 73,2 kcal	Klare Suppe Vegetarisches Schnitzel in Schnittlauchsoße und Djuvec-Reis dazu Maisgemüse Frisches Obst		a, c, i, a1, a3 a, c, f, a1 a, g, a1, a3	47,8 kcal 333,6 kcal 8,6 kcal 245,7 kcal 88,8 kcal 73,2 kcal
Donnerstag 06.05.2021	Selleriesuppe Kohlroulade mit Bratensoße und Salzkartoffeln Rahmkohlrabi Apfelmus	3	a, g, i, a1 g, j	10 kcal 411,4 kcal 3,5 kcal 169,2 kcal 36 kcal 103,5 kcal	Selleriesuppe Frikadelle vom Rind mit Pilzrahmssoße und Kartoffelpüree Pastinaken-Möhrengemüse Apfelmus	3	a, g, i, a1 a, c, a1 g, i g	10 kcal 282 kcal 159,1 kcal 85,4 kcal 46,8 kcal 103,5 kcal	Selleriesuppe Gemüsefrikadelle mit Pilzrahmssoße und Kartoffelpüree Apfelmus	3	g, j a, c, i, a2 g, i g	10 kcal 247,8 kcal 159,1 kcal 85,4 kcal 103,5 kcal
Freitag 07.05.2021	Blumenkohlcreme Fischfilet an Selleriesoße dazu bunter Reis und Lauchgemüse Vanillepudding		d, i a, g, i, a1 i a, g, a1, a3 g	5,9 kcal 134,8 kcal 10 kcal 229,9 kcal 10,2 kcal 99,6 kcal	Blumenkohlcreme Kasseler vom Schweinerücken mit Bratensoße dazu Schupfnudeln und Rosenkohl Vanillepudding	2, 3, 8	a, c, a1 g	5,9 kcal 297 kcal 3,5 kcal 256,2 kcal 66,3 kcal 99,6 kcal	Blumenkohlcreme Gemüselasagne mit Gurkensalat Vanillepudding	3, 5	a, g, i, a1 j, l g	5,9 kcal 405,9 kcal 41,6 kcal 99,6 kcal
Samstag 08.05.2021	Suppe geröstete Maultaschen mit Ei an Tomatensoße Obstsalat	1	a, c, g, i, a1 a, c, i, a1	51,7 kcal 608,7 kcal 12,6 kcal 84 kcal	Suppe Kaiserschmarrn an Fruchtsoße Obstsalat	1	a, c, g, i, a1 a, c, g, a1	51,7 kcal 587,5 kcal 53,2 kcal 84 kcal	Suppe Kaiserschmarrn an Fruchtsoße Obstsalat	1	a, c, g, i, a1 a, c, g, a1	51,7 kcal 587,5 kcal 53,2 kcal 84 kcal
Sonntag 09.05.2021	Champignoncremesuppe Kalbsgeschnetzeltes in feiner Soße mit Röstiecken und Leipziger Allerlei Mandelbienenstich		a, g, a1, a3 a, c, f, g, h, at, ht	7,8 kcal 228,9 kcal 2,6 kcal 214,5 kcal 28 kcal 138,6 kcal	Champignoncremesuppe Schweinelendenbraten mit Kräutersoße dazu Eierknöpfe und Rahmblumenkohl Mandelbienenstich		a, g, a1, a3 a, c, a1 a, g, a1	7,8 kcal 195 kcal 8,6 kcal 217 kcal 175,7 kcal 138,6 kcal	Champignoncremesuppe Kartoffelgratin mit Rahmblumenkohl Mandelbienenstich		c, g a, c, f, g, h, at, ht	7,8 kcal 225 kcal 157,7 kcal 138,6 kcal

*Zusatzstoffe und **Allergene : Erläuterungen siehe Rückseite



Speiseplan vom 03.05.2021 bis 09.05.2021, 18. KW

Änderungen vorbehalten!	Abendessen	Zusatzstoffe	Allergene	Kalorien
Montag 03.05.2021	Gemischter Aufschnitt	2, 3, 8	h, j, h7	135 kcal
	bunt garniert und Tomate Brot Butter	2, 9	a, a1, a2 g	8,1 kcal 5,1 kcal 182,4 kcal 111,5 kcal
Dienstag 04.05.2021	Fleischkäse und Salami mit Essiggurke und Tomate Brot Butter	2, 3, 8 1,2,3 2, 9	a, a1, a2 g	206,8 kcal 115,5 kcal 3 kcal 5,1 kcal 182,4 kcal 111,5 kcal
	Weißer Pressack und Schwarzwurst mit Strauchtomate Brot Butter	2, 3, 8 2,3	a, a1, a2 g	180 kcal 139 kcal 5,1 kcal 182,4 kcal 111,5 kcal
Mittwoch 05.05.2021	Straßburger Wurstsalat mit frischer Paprika bunt garniert Brot Butter	2,3,8 2, 9	a, a1, a2 g	278,9 kcal 8,1 kcal 182,4 kcal 111,5 kcal
	Gouda und Frischkäse reichlich garniert und Weintrauben Brot Butter	2, 9	a, a1, a2 g	211,8 kcal 73,4 kcal 8,1 kcal 46,9 kcal 182,4 kcal 111,5 kcal
Donnerstag 06.05.2021	Wacholderschinken Gurke und Tomate Brot Butter	2, 3, 8	a, a1, a2 g	72,6 kcal 2,7 kcal 5,1 kcal 182,4 kcal 111,5 kcal
	Gemischte Wurst- und Käseplatte mit Gurkensalat Brot Butter	2,3,8 3, 5	a, a1, a2 g	33,5 kcal 169 kcal 41,6 kcal 182,4 kcal 111,5 kcal
Freitag 07.05.2021				
Samstag 08.05.2021				
Sonntag 09.05.2021				

Erläuterungen zur Kennzeichnung von Zusatzstoffen und Allergenen

* **Kennzeichnung Zusatzstoffe**

- 1 mit Farbstoff(en)
- 2 mit Konservierungsstoff(en)
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 mit Geschmacksverstärker(n)
- 5 mit Schwefeldioxid
- 6 mit Schwärzungsmittel
- 7 gewachst (wenn die Oberfläche von frischen Früchten derart behandelt wurde)
- 8 mit Phosphat
- 9 mit Süßungsmittel
- 11 mit einer Zuckerart und Süßungsmittel
- 16 chininhaltig
- 17 koffeinhaltig

** **Kennzeichnung Allergene**

- a enthalten Gluten, a1: Weizen, a2: Roggen, a3: Gerste, a4: Hafer, a5: Dinkel, a6: Kamut
- b Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- c Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- d Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- e Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- f Soja und daraus gewonnene Erzeugnisse
- g Milch, Milchprodukte (einschließlich Laktose) und daraus gewonnene Erzeugnisse
- h Schalenfrüchte: h1: Mandel, h2: Haselnuss, h3: Walnuss, h4: Cashewnuss, h5: Pecannuss, h6: Paranuss, h7: Pistazie, h8: Macadamianuss
- i Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- j Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- k Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- l Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l
- m Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- n Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Die Angaben über die Inhaltsstoffe beruhen auf den Informationen, die wir von den Herstellern und unseren Lieferanten erhalten. Aufgrund der Produktvielfalt der Hersteller ist es möglich, dass auch Anteile von nicht aufgeführten Inhaltsstoffen in den Produkten enthalten sind. Ebenso bringt es der Betrieb einer Großküche mit sich, dass alle 14 deklarationspflichtigen Allergene eingesetzt werden. Trotz sorgfältiger Herstellungspraxis kann daher nicht ausgeschlossen werden, dass in den Speisen Spuren von Gluten, Krebstieren, Eier, Fisch, Erdnüsse, Soja, Milch, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesamsamen, Schwefeldioxid und Sulfite, Lupinen und Weichtieren enthalten sind.