

Speiseplan vom 10.05.2021 bis 16.05.2021, 19. KW

Änderungen vorbehalten!	Hauptgericht Vollkost	Zusatzstoffe	Allergene	Kalorien	Hauptgericht Schonkost	Zusatzstoffe	Allergene	Kalorien	Hauptgericht - vegetarisch	Zusatzstoffe	Allergene	Kalorien
Montag 10.05.2021	Gemüsecremesuppe Paniertes Schweineschnitzel mit Rahmsoße und Eierknöpfe dazu Möhrengemüse Zitronenjoghurt	1	a, a1 g a, c, a1 g	4,2 kcal 247,5 kcal 28,7 kcal 217 kcal 50 kcal 120 kcal	Gemüsecremesuppe Hirtenrolle mit Frischkäsefüllung mit Bratensoße und Salzkartoffeln dazu Kaisergemüse Zitronenjoghurt	1	a, c, f, g, a1 g	4,2 kcal 304,8 kcal 3,5 kcal 169,2 kcal 38,4 kcal 120 kcal	Gemüsecremesuppe Gefüllte Gemüsetaschen mit Rahmsoße und Salzkartoffeln dazu Möhrengemüse Zitronenjoghurt	1	a, c, g, i, a1 g	4,2 kcal 166 kcal 28,7 kcal 169,2 kcal 50 kcal 120 kcal
Dienstag 11.05.2021	Eierflockensuppe Currywurst von der Oberländer mit Wedges Kartoffeln dazu Farmersalat Frisches Obst	2,8 2, 3, 11	c j a, g, a1, a3 a, a1 c, j	78,7 kcal 259 kcal 39,1 kcal 226,5 kcal 135,3 kcal 120 kcal	Eierflockensuppe Putenrolle an leichter Soße mit Teigwaren und grünen Erbsen Frisches Obst		c a, g, a1, a3 a, c, f, j, k, m, a1	78,7 kcal 222 kcal 7,2 kcal 221,9 kcal 124,2 kcal 120 kcal	Eierflockensuppe Eier-Omelett mit feinem Pilzragout dazu Farmersalat Frisches Obst	2, 3, 11	c c g, i c, j	78,7 kcal 338,7 kcal 227,3 kcal 135,3 kcal 120 kcal
Mittwoch 12.05.2021	Rote Linsensuppe Im Sud gegarter Schäufele mit Senfsoße und Kartoffelpüree dazu Sauerkraut Karamellpudding		a, g, a1 i j g	211,9 kcal 307,9 kcal 8,7 kcal 85,4 kcal 33,6 kcal 123,6 kcal	Rote Linsensuppe Gefüllte Paprika in Tomatensoße dazu Risoleekartoffeln und Broccoli Karamellpudding		a, g, a1 c	211,9 kcal 256 kcal 12,6 kcal 220,3 kcal 39 kcal 123,6 kcal	Rote Linsensuppe Hausgemachter Milchreis mit Fruchtkompott Karamellpudding	1	a, g, a1 g	211,9 kcal 253,4 kcal 84 kcal 123,6 kcal
Donnerstag 13.05.2021	Erbsensuppe mit Speck Rinderbraten an Rotweinssoße mit Spätzle und Rosenkohl Frisches Obst		a, a1 a, a1, a3 a, c, a1	5,6 kcal 316,3 kcal 3,3 kcal 217 kcal 66,3 kcal 120 kcal	Erbsensuppe mit Speck Hähnchensahnegulasch mit Gemüsestreifen mit Vollkornreis und Maisgemüse Frisches Obst	3	a, a1 a, g, a1 a, g, a1 a, g, i, a1	5,6 kcal 274,4 kcal 15,5 kcal 139,2 kcal 39,9 kcal 120 kcal	Erbsensuppe mit Speck Kartoffeltaschen an leichter Soße und Maisgemüse Frisches Obst		g a, g, a1 a, g, i, a1	5,6 kcal 246 kcal 15,5 kcal 39,9 kcal 120 kcal
Freitag 14.05.2021	Leichte Gemüsesuppe Fischilet paniert mit Remouldensoße und Petersilienkartoffel dazu Frühlingsgemüse Naturquark mit Honig	1, 9	a, d, g, j, a1 a, c, j, a1 g	8,6 kcal 186 kcal 286,2 kcal 169,2 kcal 45,6 kcal 118,8 kcal	Leichte Gemüsesuppe Schweinerückensteak mit Lauchsoße dazu Bandnudeln und Schwarzwurzelgemüse Naturquark mit Honig		a, g, a1 a, c, f, j, k, m, a1 g	8,6 kcal 195 kcal 127,7 kcal 312,2 kcal 53 kcal 118,8 kcal	Leichte Gemüsesuppe Gemüsebratling mit Rahmsoße und Kartoffelpüree Naturquark mit Honig		a, c, f, a1 g g g	8,6 kcal 444,8 kcal 28,7 kcal 85,4 kcal 118,8 kcal
Samstag 15.05.2021	Linseneintopf mit Spätzle und Wienerle Frisches Obst	3 1, 3, 5 2,3,8	g, i a, i, l, a1, a3 a, c, a1	111,5 kcal 314 kcal 217 kcal 278 kcal 120 kcal	Suppe Apfelküchle mit Vanillesoße und Zimt/Zucker Frisches Obst	3	g, i a, c, g, a1 g	111,5 kcal 424 kcal 168 kcal 278 kcal 120 kcal	Suppe Apfelküchle mit Vanillesoße und Zimt/Zucker Frisches Obst	3	g, i a, c, g, a1 g	111,5 kcal 424 kcal 168 kcal 82,7 kcal 120 kcal
Sonntag 16.05.2021	Spargelcremesuppe Geschmorte Rinderbäckchen an feiner Rotweinssoße mit Semmelknödel und Rotkraut Schokoladenmousse	11	j a, g, a1 a, c, g, a1 a, i, a1 g	4,2 kcal 234 kcal 15,5 kcal 59,4 kcal 57,1 kcal 42,9 kcal	Spargelcremesuppe Hähnchenroulade an Basilikumsoße mit Bandnudeln und Rahmkarotten Schokoladenmousse	3 4	a, g, a1 a, c, f, j, k, m, a1 a, g, a1 g	4,2 kcal 244,5 kcal 100,1 kcal 312,2 kcal 81,3 kcal 42,9 kcal	Spargelcremesuppe mit Semmelknödel mit Champignon-Lauchragout und Rotkraut Schokoladenmousse	11	a, c, g, a1 g, i a, i, a1 g	4,2 kcal 59,4 kcal 227,3 kcal 57,1 kcal 42,9 kcal

*Zusatzstoffe und **Allergene : Erläuterungen siehe Rückseite



Speiseplan vom 10.05.2021 bis 16.05.2021, 19. KW

Änderungen vorbehalten!	Abendessen	Zusatz- stoffe	Aller- gene	Kalorien
Montag 10.05.2021	Geflügel-Fleischkäse mit Kartoffelsalat mit Essiggurke	2, 3 3, 5 2, 9	a, i, j, l, a1, a3	130,8 kcal 165 kcal 3 kcal
	Brot		a, a1, a2	182,4 kcal
	Butter		g	111,5 kcal
Dienstag 11.05.2021	Schinken-Pastete und Gurke mit Strauchtomate	2, 3, 8	h, h7	164,4 kcal 2,7 kcal 5,1 kcal
	Brot		a, a1, a2	182,4 kcal
	Butter		g	111,5 kcal
Mittwoch 12.05.2021	Schinken-Zwiebel-Mettwurst bunt garniert mit Essiggurke und Strauchtomate	2, 3 2, 9		253 kcal 3 kcal 5,1 kcal
	Brot		a, a1, a2	182,4 kcal
	Butter		g	111,5 kcal
Donnerstag 13.05.2021	Gabelrollmops mit Mixed Pickles und Karottensalat	9 2, 9 2, 3	d	132 kcal 3 kcal 102,7 kcal
	Brot		a, a1, a2	182,4 kcal
	Butter		g	111,5 kcal
Freitag 14.05.2021	Bayrischer Käseteller mit Bergkäse und Weintrauben	2, 9	g g	195,6 kcal 296,1 kcal 8,1 kcal
	Brot		a, a1, a2	182,4 kcal
	Butter		g	111,5 kcal
Samstag 15.05.2021	Spargelsalat mit Schinken	2,3,8		79,6 kcal
	Brot		a, a1, a2	182,4 kcal
	Butter		g	111,5 kcal
Sonntag 16.05.2021	Bockwurst mit Senf reichlich garniert	2,3,8 2, 9	j j	269 kcal 10,3 kcal 8,1 kcal
	Brot		a, a1, a2	182,4 kcal
	Butter		g	111,5 kcal

**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.