

**Speiseplan vom 24.05.2021 bis 30.05.2021, 21. KW**

Änderungen  
vorbehalten!

	<b>Hauptgericht Vollkost</b>	Zusatz- stoffe	Aller- gene	Kalorien	<b>Hauptgericht Schonkost</b>	Zusatz- stoffe	Aller- gene	Kalorien	<b>Hauptgericht - vegetarisch</b>	Zusatz- stoffe	Aller- gene	Kalorien
<b>Montag 24.05.2021</b>	Bäuerinsuppe Frischer Spargel mit Sauce Hollandaise und Schweinelende dazu Flädle Birnenkompott		a, g, i, a1 c, g a, c, g, a1	69,3 kcal 33,3 kcal 543,6 kcal 195 kcal 287,2 kcal 46,8 kcal	Bäuerinsuppe Hähnchen-Piccata mit Tomatensoße und Teigwaren dazu Zucchini-gemüse Birnenkompott		a, g, i, a1 a, g, a1 a, c, a1	69,3 kcal 290 kcal 12,6 kcal 291,5 kcal 23 kcal 46,8 kcal	Bäuerinsuppe Frischer Spargel mit Sauce Hollandaise und Flädle Birnenkompott		a, g, i, a1 c, g a, c, g, a1	69,3 kcal 33,3 kcal 543,6 kcal 287,2 kcal 46,8 kcal
<b>Dienstag 25.05.2021</b>	Cremesuppe Schwäbische Linsen mit Spätzle und Wienerle Obst der Saison	1, 3, 5	a, g, i, a1 a, i, l, a1, a3 a, c, a1	69,3 kcal 314 kcal 217 kcal 73,2 kcal	Cremesuppe Vegetarische Köttbular an Kräutersoße und Reis und Brokkoli Obst der Saison		a, g, i, a1 c a, g, a1	69,3 kcal 178,8 kcal 127,7 kcal 218,9 kcal 39 kcal 73,2 kcal	Cremesuppe Kaiserschmarrn mit Apfelmuß Obst der Saison	3	a, g, i, a1 a, c, g, a1	69,3 kcal 587,5 kcal 103,5 kcal 73,2 kcal
<b>Mittwoch 26.05.2021</b>	Kürbissuppe Schweinerückensteak mit Champignonsoße mit Semmelknödel und Kohlrabigemüse Apfel der Woche		a, g, a1 a, c, g, a1	4,8 kcal 301,9 kcal 92,4 kcal 59,4 kcal 36 kcal 73,2 kcal	Kürbissuppe Hähnchengeschnetzeltes in Rahmsoße mit Vollkornnudeln und Rahmgemüse Apfel der Woche		g a, c, a1 a, g, i, a1	4,8 kcal 164,4 kcal 28,7 kcal 291,5 kcal 39,9 kcal 73,2 kcal	Kürbissuppe Gefüllte Paprika in Lauchsoße mit Vollkornnudeln Apfel der Woche	2 4	a, g, a1 a, g, j, a1, a3 a, c, a1	4,8 kcal 256 kcal 13,7 kcal 291,5 kcal 73,2 kcal
<b>Donnerstag 27.05.2021</b>	Broccolisuppe Gemischter Braten mit Thymiansoße und Radi-Nudeln dazu Karottengemüse Banane		a, g, a1 a, c, a1	9 kcal 751,4 kcal 2,6 kcal 291,5 kcal 50 kcal 120 kcal	Broccolisuppe Lasagne Bolognese Art an Tomatensahnesoße dazu Gurkensalat Banane	3, 5	a, g, a1 a, f, g, i, a1 j, l	9 kcal 448,8 kcal 12,6 kcal 41,6 kcal 120 kcal	Broccolisuppe Radi-Nudeln an Tomatensahnesoße und geriebener Käse dazu Gurkensalat Banane	3, 5	a, a1 g j, l	9 kcal 420 kcal 12,6 kcal 169 kcal 41,6 kcal 120 kcal
<b>Freitag 28.05.2021</b>	Gemüsesuppe Gebackenes Fischfilet mit Remouladensoße und Salzkartoffeln und Schwarzwurzelgemüse Fruchtjoghurt	1, 9	a, g, i, a1 a, d, g, j, a1 a, c, j, a1 g	69,3 kcal 186 kcal 286,2 kcal 169,2 kcal 53 kcal 121,2 kcal	Gemüsesuppe gebackener Geflügelfleischkäse an leichter Senfsoße mit Kartoffelpüree mit Rahmwirsing Fruchtjoghurt	1, 2, 3, 8	a, g, i, a1 a, d, f, g, j, a1 g a, g, a1 g	69,3 kcal 380 kcal 43,9 kcal 85,4 kcal 124,6 kcal 121,2 kcal	Gemüsesuppe Eieromelett mit Rahmwirsing und Baguette Fruchtjoghurt		a, g, i, a1 c, g a, g, a1 a, a1 g	69,3 kcal 189,8 kcal 124,6 kcal 9,2 kcal 121,2 kcal
<b>Samstag 29.05.2021</b>	Wirsingeintopf mit Kartoffeln und Hackbällchen Fruchtsalat		i a, c, i, a1	173,2 kcal 169,2 kcal 237,2 kcal 84 kcal	Suppe Reibekuchen mit Apfelmus Fruchtsalat	3 1	i a, c, a1	31,8 kcal 316,8 kcal 103,5 kcal 237,2 kcal 84 kcal	Suppe Reibekuchen mit Apfelmus Fruchtsalat	3 1	i a, c, a1	31,8 kcal 316,8 kcal 103,5 kcal 84 kcal
<b>Sonntag 30.05.2021</b>	Geflügelcremesuppe Kalbsbrust, gefüllt mit Waldpilzsoße und Kartoffelnocken dazu Blumenkohl Frische Erdbeeren	3	a, g, a1 a, c, g, a1 g, i a, c, a1	68,6 kcal 228,4 kcal 113,7 kcal 386 kcal 48 kcal 51,2 kcal	Geflügelcremesuppe Putenbraten an Rahmsoße mit Nudeln buntem Rahmgemüse Frische Erdbeeren	3	a, g, a1 a, g, a1, a3 a, a1 a, g, i, a1	68,6 kcal 148,8 kcal 72 kcal 220,9 kcal 79,8 kcal 51,2 kcal	Geflügelcremesuppe Kartoffeltasche gefüllt mit Frischkäse auf buntem Rahmgemüse Frische Erdbeeren	3	a, g, a1 g a, g, i, a1	68,6 kcal 246 kcal 79,8 kcal 51,2 kcal

\*Zusatzstoffe und \*\*Allergene : Erläuterungen siehe Rückseite



**Speiseplan vom 24.05.2021 bis 30.05.2021, 21. KW**

Änderungen vorbehalten!	Abendessen	Zusatzstoffe	Allergene	Kalorien
<b>Montag</b> 24.05.2021	Vesperteller mit Krakauer und Schwarzwurst mit Gurkenstreifen	2, 3, 8  2, 9	h, j, h7	135 kcal  3 kcal
	Brot Butter		a, a1, a2 g	182,4 kcal 111,5 kcal
<b>Dienstag</b> 25.05.2021	Grobe Leberwurst  mit Essiggurke und Tomate	2, 3  2, 9		220,8 kcal  3 kcal
	Brot Butter		a, a1, a2 g	182,4 kcal 111,5 kcal
<b>Mittwoch</b> 26.05.2021	Lumpensalat mit Käsestreifen und Schwarzwurst bunt garniert	2,3,8  2, 9	c, j g	278,9 kcal 167,9 kcal
	Brot Butter		a, a1, a2 g	182,4 kcal 111,5 kcal
<b>Donnerstag</b> 27.05.2021	Minifrikadellen mit Senf mit Essiggurke	  2, 9	a, c, i, a1 j	237,2 kcal 10,3 kcal
	Brot Butter		a, a1, a2 g	182,4 kcal 111,5 kcal
<b>Freitag</b> 28.05.2021	Maasdamer Käse Tettnanger Camembert mit frischer Ananas		g g	181,8 kcal 96,9 kcal
	Brot Butter		a, a1, a2 g	182,4 kcal 111,5 kcal
<b>Samstag</b> 29.05.2021	Honigschinken, gefüllt mit Stangenspargel dazu etwas Fleischsalat	2,3,8  2, 3		79,8 kcal 9 kcal
	Brot Butter		a, a1, a2 g	182,4 kcal 111,5 kcal
<b>Sonntag</b> 30.05.2021	Eier-Lyoner  mit Tomate und Salatgurke	2, 3, 8	h, j, h7	135 kcal  5,1 kcal
	Brot Butter		a, a1, a2 g	182,4 kcal 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.