

Speiseplan vom 17.01.2022 bis 23.01.2022, 3. KW

Änderungen vorbehalten!

	Hauptgericht Vollkost	Zusatzstoffe	Allergene	Kalorien	Hauptgericht Schonkost	Zusatzstoffe	Allergene	Kalorien	Hauptgericht - vegetarisch	Zusatzstoffe	Allergene	Kalorien
Montag 17.01.2022	Gemüsecremesuppe Hirtenrolle mit Frischkäsefüllung mit Bratensoße und Salzkartoffeln dazu Kaisergemüse Zitronenquark	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 Schweinerückensteak mit Lauchsoße dazu Nudeln und Estragonerbsen Zitronenquark	1	a, g, a1 a, c, a1 g	4,2 kcal 195 kcal 127,7 kcal 312,2 kcal 124,2 kcal 120 kcal	Gemüsecremesuppe Gemüsebratling mit Rahmsoße und Petersilienkartoffel Zitronenquark	1	a, c, f, a1 g g	4,2 kcal 444,8 kcal 28,7 kcal 169,2 kcal 120 kcal
Dienstag 18.01.2022	Eierflockensuppe Putenrolle an leichter Soße mit Teigwaren und grünen Erbsen Apfel		c a, g, a1, a3 a, c, a1	78,7 kcal 222 kcal 7,2 kcal 221,9 kcal 124,2 kcal 120 kcal	Eierflockensuppe Paniertes Schweineschnitzel mit Rahmsoße und Eierknöpfe dazu Möhrengemüse Apfel		c a, a1 g a, c, a1	78,7 kcal 247,5 kcal 28,7 kcal 217 kcal 52,4 kcal 120 kcal	Eierflockensuppe Gefüllte Gemüsetaschen mit Rahmsoße und Salzkartoffeln Apfel		c a, c, g, i, a1 g	78,7 kcal 166 kcal 28,7 kcal 169,2 kcal 120 kcal
Mittwoch 19.01.2022	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 Geschlagene Bratwurst an leichter Currysoße mit Wedges Kartoffeln dazu Grüner Salat Karamellpudding	2,8	a, g, a1 j a, a1 c, j	211,9 kcal 259 kcal 3,5 kcal 226,5 kcal 68,1 kcal 123,6 kcal	Rote Linsensuppe Gabelspaghetti mit Tomatensoße dazu Grüner Salat Karamellpudding		a, g, a1 a, a1 c, j	211,9 kcal 350 kcal 12,6 kcal 68,1 kcal 123,6 kcal
Donnerstag 20.01.2022	Erbsensuppe mit Speck Rinderbraten an Rotweinsoße mit Spätzle und Rosenkohl Snack-Banane		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 Rindermaultaschen mit Zwiebelsoße dazu Kartoffel-Gurkensalat Snack-Banane		a, a1 a, c, i, a1	5,6 kcal 255 kcal 3,5 kcal 188 kcal 120 kcal	Erbsensuppe mit Speck Hausgemachter Milchreis mit Apfelmus Snack-Banane	3	g	5,6 kcal 253,4 kcal 103,5 kcal 120 kcal
Freitag 21.01.2022	Leichte Gemüsesuppe Fischilet paniert dazu Remouldensoße mit Joghurt und Petersilienkartoffel dazu Frühlingsgemüse Naturjoghurt mit Honig	11	a, d, g, j, a1 c, g, i, j g	8,6 kcal 186 kcal 343,8 kcal 169,2 kcal 45,6 kcal 118,8 kcal	Leichte Gemüsesuppe Hähnchenragout Esterhazy mit Gemüsestreifen mit Vollkornreis Naturjoghurt mit Honig	3	a, g, a1 a, g, a1 g	8,6 kcal 274,4 kcal 15,5 kcal 139,2 kcal 118,8 kcal	Leichte Gemüsesuppe Kartoffeltaschen mit Toscanafüllung und Kräuter-Joghurt-Dip Naturjoghurt mit Honig		g g g	8,6 kcal 286,5 kcal 137 kcal 118,8 kcal
Samstag 22.01.2022	Bohneneintopf mit Spätzle und Wienerle Frisches Obst	1 2,3,8	a, i, a1, a3 a, c, a1	147,6 kcal 217 kcal 278 kcal 120 kcal					Suppe Apfelküchle mit Vanillesoße und Zimt/Zucker Frisches Obst		g, i a, c, g, a1 g	113,5 kcal 424 kcal 198,9 kcal 82,7 kcal 120 kcal
Sonntag 23.01.2022	Nudelsuppe Geschmorte Rinderbäckchen an feiner Rotweinoße mit Bratkartoffeln und Rotkraut Schokoladenmousse	11	a, c, i, a1, a3 j a, g, a1 a, i, a1 g	47,8 kcal 234 kcal 15,5 kcal 220,3 kcal 57,1 kcal 42,9 kcal	Nudelsuppe Hähnchenroulade an Basilikumsoße mit Bandnudeln und Rahmkarotten Schokoladenmousse	4	a, c, i, a1, a3 a, g, a1 a, c, a1 a, g, a1 g	47,8 kcal 159 kcal 100,2 kcal 312,2 kcal 83,7 kcal 42,9 kcal	Nudelsuppe 2 Semmelknödel mit Waldpilzragout Schokoladenmousse		a, c, i, a1, a3 a, c, g, a1 g	47,8 kcal 59,4 kcal 227,3 kcal 42,9 kcal

* Zusatzstoffe und ** Allergene : Erläuterungen siehe Rückseite



Speiseplan vom 17.01.2022 bis 23.01.2022, 3. KW

Änderungen vorbehalten!	Abendessen	Zusatzstoffe	Allergene	Kalorien
Montag 17.01.2022	Bierschinken mit Kartoffelsalat mit Essiggurke	2, 3 3 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 18.01.2022	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 19.01.2022	Fleischsalat mit gekochtem Ei bunt garniert mit Essiggurke und Strauchtomate	2,3 2, 9	c, j	508,2 kcal 3 kcal 5,1 kcal
	Brot		a, a1, a2	182,4 kcal
	Butter		g	111,5 kcal
Donnerstag 20.01.2022	Heringsalat mit Rote Beete	11 9	c, d, g	334,5 kcal 35,2 kcal
	Brot		a, a1, a2	182,4 kcal
	Butter		g	111,5 kcal
Freitag 21.01.2022	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 22.01.2022	Hähnchenschlegel mit Ananas-Reissalat		c, j	447,5 kcal 273,4 kcal
	Brot		a, a1, a2	182,4 kcal
	Butter		g	111,5 kcal
Sonntag 23.01.2022	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.