

Speiseplan vom 05.11. bis 11.11.2018

1. Woche	Vollkost	kcal	Leichte Vollkost	kcal	Vegetarische Kost	kcal
Montag	Erbseintopf mit Bockwurst	612	Hähnchenbrustfilet in Geflügelsoße, Blumenkohl und Petersilienkartoffeln	281	Vegetarischer Grüne Bohneneintopf	117
	2,3,8,15,i		a			
	***		***		***	
Dessert	Apfel	37	Apfel	37	Apfel	37
Dienstag	3 Hefeklöße mit Blaubeeren	663	Fischfilet in Zitronenbuttersoße mit Juliennegemüse, Kartoffeln	441	Gefüllte bunte Tortellini mit Käsesoße dazu gemischter Salat	806
	1,a,c,g		a,c,d,g,i,j		3,9,a,c,g,i	
	***		***		***	
Dessert	Pfirsichkompott	78	Pfirsichkompott	78	Pfirsichkompott	78
Mittwoch	Bratwurst in Soße mit Sauerkraut und Kartoffelpüree	562	Putenschnitzel in Geflügelsoße, Kaisergemüse und Salzkartoffeln	295	Gemüsecurry mit Couscous	624
	1,2,3,8,15,34,35,a,g,l		a		a,f	
	***		***		***	
Dessert	Froop _g	105	Froop _g	105	Froop _g	105
Donnerstag	Hacksteak auf Letscho-Soße mit Bratkartoffeln	593	Königsbergerklöße in Kapernsoße, Kartoffeln dazu Möhrenrohkost	561	Vegetarische Bratwurst mit Wirsing-Rahmgemüse und Kartoffeln	618
	2,3,8,a,c,j		1,a,c,g		a,c,g	
	***		***		***	
Dessert	Birne	48	Birne	48	Birne	48
Freitag	Hähnchenschenkel in Geflügelsoße mit Apfelrotkraut dazu Kartoffelklöße	593	Schlemmerfilet "Italiano" an Tomaten-Käsesoße dazu Reis	557	Kräuterquark mit Kräuterkartoffeln und gemischten Salat	415
	a,3		2,a,d,g,j		3,9,c,g	
	***		***		***	
Dessert	Schokopudding _{g,a}	138	Schokopudding _{g,a}	138	Schokopudding _{g,a}	138
Samstag	Kräftiger Bohneneintopf mit Pfefferling	556	Gemüseintopf mit Geflügelfleisch	248	Gefüllte Zucchini in Tomatensoße und Reis	501
	2,3,8,15		g,i		1,a,g	
	***		***		***	
Dessert	Fruchtjoghurt _g	62	Fruchtjoghurt _g	62	Fruchtjoghurt _g	62
Sonntag	Schweinekrustenbraten in Soße mit Rosenkohl und Dampfkartoffeln	726	Rinderbraten in Soße mit Fingermöhren und Dampfkartoffeln	446	4 Kartoffelreibekuchen mit Apfelmus	536
	1,2,a,j		1,a,i		3,a,c	
	***		***		***	
Dessert	Fruchtcocktail ₁	69	Fruchtcocktail ₁	69	Fruchtcocktail ₁	69

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 Jodsalz; 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!