

Speiseplan vom 09.12.2024 - 15.12.2024

	Menü 1	Menü 2	Menü 3
Montag	Schwarzwurzel in Bechamelsoße ^{1,7} mit Kochschinkenstreifen ^{c,m} Salzkartoffeln Sauerkirschen	Herzhafter Spinat ⁷ mit gek Ei Salzkartoffeln Sauerkirschen	Seelachsfilet mit herzhaftem Spinat Salzkartoffeln Sauerkirschen
Dienstag	Hähnchenbrustfilet, fruchtige Currysoße ^{1,7,a} Balkangemüse Salzkartoffeln Schokoladencreme ⁷	Pusztagulasch 1/2 und 1/2 ¹ Spiralnudeln ^{1,3} Tomatensalat Schokoladencreme ⁷	Gemüsefrikadelle ^{1,3} , fruchtige Currysoße ^{1,7,a} Balkangemüse Salzkartoffeln Schokoladencreme ⁷
Mittwoch	Hackfleisch-Lauch-Suppe ⁹ mit Kartoffeln Himbeerquark ⁷	Blumenkohl (überbacken) mit Röstitalern Himbeerquark ⁷	Gemischter Salat mit Gemüserösti ^{1,3,c} Knoblauch-Kräuterdressing ⁷ Himbeerquark
Donnerstag	Schweinerippchen Wirsinggemüse in Rahm Kartoffelpüree Karamellcreme ⁷	Putengeschnetzeltes Bombay ^{1,7} Reis Bunter Salat Karamellcreme ⁷	Kartoffeltaschen Frischkäse-Kräuter ⁷ Wirsinggemüse in Rahm Kartoffelpüree Karamellcreme ⁷
Freitag	Fischfilet ⁴ gebraten, Kräutersoße ^{1,7} Salzkartoffeln Bunter Eisbergsalat Zitronenjoghurt ⁷	Gedünstetes Schollenfilet ⁴ , Kräutersoße ^{1,7} Brokkoli Salzkartoffeln Zitronenjoghurt ⁷	Vegetarische italienische Lasagne ^{1,6,7} mit Tomatensoße ^{1,7} Bunter Eisbergsalat Zitronenjoghurt ⁷
Samstag	Irish Stew ⁹ mit Rindfleisch Waldmeistergötterspeise mit Sahne ⁷	Nudelpfanne mit Hackfleisch und Pilzen Gurkensalat Waldmeistergötterspeise mit Sahne ⁷	Irish Stew ⁹ vegetarisches Würstchen ^{1,6,a} Waldmeistergötterspeise mit Sahne ⁷
Sonntag	Rinderbraten Bohnen Salzkartoffeln Pfirsich-Maracuja-Creme ⁷	Grünkohl mit Kasseler Nacken Salzkartoffeln Pfirsich-Maracuja-Creme ⁷	Gemüsefrikadelle ^{1,3} , dunkle Soße ^{1,6} , Bohnen Salzkartoffeln Pfirsich-Maracuja-Creme ⁷

Vegetarisch		Allergene:	Erdnüsse ⁵	Senf ¹⁰	Zusatzstoffe:	geschwefelt ^e	mit einer Zuckerart und Süßungsmittel ⁱ
Fisch		Glutenhaltige Getreide ¹	Sojabohnen ⁶	Sesamsamen ¹¹	mit Farbstoff ^a	geschwärzt ^f	enthält eine Phenylalaninquelle ^k
Geflügel		Krebstiere ²	Milch ⁷	Sulfite ¹²	mit Konservierungsstoff ^b	gewachst ^g	mit Nitritpökelsalz ^m
Rindfleisch		Eier ³	Schalenfrüchte ⁸	Lupinen ¹³	mit Antioxidationsmittel ^c	mit Phosphat ^h	mit Nitrat ⁿ
Schweinefleisch		Fische ⁴	Sellerie ⁹	Weichtiere ¹⁴	mit Geschmacksverstärker ^d	mit Süßungsmittel ⁱ	

Die Diätahlzeiten wird entsprechend den Kohlenhydrateinheiten portioniert