


























Speiseplan vom 18.10.2021 - 24.10.2021

	Menü 1	Menü 2	Menü 3
Montag	<input type="radio"/> <p>Königsberger Klopse^{1,10} in Kapernsoße^{1,7}  Salzkartoffeln  Rote Beteⁱ Fruchtcocktail^a</p>	<input type="radio"/> <p>Paniertes Hähnchenschnitzel¹ mit Currysoße^{1,7,a}, Mischgemüse  Salzkartoffeln Fruchtcocktail^a</p>	<input type="radio"/> <p>Vegetarische Königsberger Klopse^{1,3,6,9} in Kapernsoße^{1,7}, Salzkartoffeln  Rote Beteⁱ Fruchtcocktail^a</p>
Dienstag	<input type="radio"/> <p>Schweinegulasch¹  Salzkartoffeln Gurkensalat Vanillecreme⁷ mit Saft¹</p>	<input type="radio"/> <p> Nudel-Gemüseauflauf^{1,3,7} Tomatensoße^{1,7} Vanillecreme⁷ mit Saft¹</p>	<input type="radio"/> <p> Hokifilet⁴ mit Tomatensoße^{1,7} Salzkartoffeln Gurkensalat Vanillecreme⁷ mit Saft¹</p>
Mittwoch	<input type="radio"/> <p> Eintopf des Südens⁹ mit Rinderhackfleisch Pfirsichquark⁷</p>	<input type="radio"/> <p>Gemüsesuppe⁹ mit Schweinefleisch  Pfirsichquark⁷</p>	<input type="radio"/> <p>Gemischter Salat mit Ei, Käse⁷, Croutons¹ und Cocktailsoße^{3,7}  Pfirsichquark⁷</p>
Donnerstag	<input type="radio"/> <p>Thüringer Rostbratwurst^{9,10,h} Blumenkohl in heller Soße^{1,7}  Stampfkartoffeln⁷ Mango-Maracujacreme⁷</p>	<input type="radio"/> <p> Putengeschnetzeltes^{1,7} Langkornreis Eisbergsalat mit Kräutern Mango-Maracujacreme⁷</p>	<input type="radio"/> <p> Vegetarische Bratwurst^{1,3} Blumenkohl in heller Soße^{1,7} Stampfkartoffeln⁷ Mango-Maracujacreme⁷</p>
Freitag	<input type="radio"/> <p> Bratkartoffeln^{c,m} mit Heringsdipp^{3,4,7,10,12,a,b,i}  Tomatensalat Erdbeerjoghurt⁷</p>	<input type="radio"/> <p>Gegrilltes Seelachsfilet (Zitronen-Pfeffer)^{4,6,7} Zitronensoße^{1,7,a}, Salzkartoffeln Gurkensalat  Erdbeerjoghurt⁷</p>	<input type="radio"/> <p> Vegetarisches Bauernfrühstück^{3,7}  Tomatensalat Erdbeerjoghurt⁷</p>
Samstag	<input type="radio"/> <p>Bohneneintopf⁹ mit Rauchfleisch^{c,m}  Zitronengötterspeise mit Sahne⁷</p>	<input type="radio"/> <p> Rindfleischsuppe⁹ mit Nudeln^{1,3} und Eierstich⁷ Zitronengötterspeise mit Sahne⁷</p>	<input type="radio"/> <p> Bohneneintopf⁹ mit vegetarischer Bockwurst^{1,6,a} Zitronengötterspeise mit Sahne⁷</p>
Sonntag	<input type="radio"/> <p>Hamburger Sahnebraten^{3,7,10} mit Rahmsoße^{1,7}  Kaisergemüse Salzkartoffeln Haselnusscreme⁷</p>	<input type="radio"/> <p> Paniertes Hähnchenschnitzel¹ Frischer Spargel mit Sauce Hollondaise⁷  Salzkartoffeln Haselnusscreme⁷</p>	<input type="radio"/> <p>Vegetarisches Schnitzel "Valess"^{1,3,7} Frischer Spargel mit Sauce Hollondaise⁷  Salzkartoffeln Haselnusscreme⁷</p>

Vegetarisch



Allergene:

Erdnüsse⁵

Senf¹⁰

Zusatzstoffe:

geschwefelt^e

mit einer Zuckerart und Süßungsmittelⁱ

Fisch



Glutenhaltige Getreide¹

Sojabohnen⁶

Sesamsamen¹¹

mit Farbstoff^a

geschwärzt^f

enthält eine Phenylalaninquelle^k

Geflügel



Krebstiere²

Milch⁷

Sulfite¹²

mit Konservierungsstoff^b

gewachst^g

mit Nitritpökelsalz^m

Rindfleisch



Eier³

Schalenfrüchte⁸

Lupinen¹³

mit Antioxidationsmittel^c

mit Phosphat^h

mit Nitratⁿ

Schweinefleisch



Fische⁴

Sellerie⁹

Weichtiere¹⁴

mit Geschmacksverstärker^d

mit Süßungsmittelⁱ

Die Diätahlzeiten wird entsprechend den Kohlenhydrateinheiten portioniert