

Speiseplan vom 12.02.2024 - 18.02.2024

	Menü 1	Menü 2	Menü 3
Montag	Paniertes Kotelett ^{1,3,7} mit Rahmsoße ^{1,7} Bohnen mit Speckstippe ^{c,m} Salzkartoffeln Pfirsichkompott	Schwarzwurzel in Bechamelsoße mit Kochschinken und Salzkartoffeln Pfirsichkompott	Schwarzwurzel in Bechamelsoße mit Röstinchen Pfirsichkompott
Dienstag	Schweinegeschnetzeltes ¹ mit Champignons und Salzkartoffeln Gurkensalat Nusscreme ⁷	Fischschnitte mit Ratatouille Gemüse Salzkartoffeln Nusscreme ⁷	Mediterrane Gemüsepfanne ¹ Salzkartoffeln Gurkensalat Nusscreme ⁷
Mittwoch	Pichelsteiner Eintopf ⁹ mit Rauchfleisch ^{c,m} Ananasjoghurt ⁷	Gemüsesuppe ⁹ mit vegetarischen Maultaschen ^{1,3,9} Ananasjoghurt ⁷	Gemischter Salat mit Hähnchenbruststreifen, kleines Brötchen ¹ , Currydressing ⁷ Ananasjoghurt ⁷
Donnerstag	Paniertes Schweinebauch ^{1,3,7} , kräftige Soße ¹ Kaisergemüse Salzkartoffeln Rote Grütze mit Sahne	Putengeschnetzeltes "Bombay" ^{1,7,a} Basmatireis Tomatensalat Rote Grütze mit Sahne	Gefüllte Zucchini ^{1,3,7,a} mit Kräutersoße ^{1,7} Basmatireis Tomatensalat Rote Grütze mit Sahne
Freitag	Fischstäbchen ¹ mit Dillsoße ^{1,7} Erbsen Salzkartoffeln Vanillequark	Kochfisch mit Senfsoße ^{1,7} Salzkartoffeln Eisbergsalat mit Kräutern Vanillequark	Gekochte Eier in Senfsoße ^{1,7} Salzkartoffeln Eisbergsalat mit Kräutern Vanillequark
Samstag	Hochzeitssuppe ^{3,7,9} mit reichlich Einlage Obstsalat Tropica	Zucchini Paprikareispfanne Obstsalat Tropica	Hochzeitssuppe ^{3,7,9} mit reichlich Einlage Obstsalat Tropica
Sonntag	Schweinehaxe mit Sauerkraut Stampfkartoffeln Cappuccinocreme ⁷	Putenrollbraten mit feiner Soße ¹ Brokkoli Stampfkartoffeln Cappuccinocreme ⁷	Vegetarische Bratwurst ^{1,3} mit rauchiger Soße ¹ Sauerkraut Stampfkartoffeln Cappuccinocreme 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