






















Speiseplan vom 19.07.2021 - 25.07.2021

	Menü 1	Menü 2	Menü 3
Montag	Hackfleisch-Pfanne Chili con Carne ⁷ (Leicht scharfe Gemüse-Hackpfanne) Salzkartoffeln  Aprikosenkompott ^c 	Wurzelschaumsuppe ⁷  Milchreis ⁷ mit Zimt und Zucker Aprikosenkompott ^c	Schlemmerfilet "Bordelaise" ^{1,4}  Tomatenragout ⁷ Salzkartoffeln Aprikosenkompott ^c
Dienstag	Gebackener Leberkäse ^{b,c,d} mit Rahmsoße ^{1,7} Mischgemüse Salzkartoffeln  Schwarzwälder Kirschcreme ⁷	Pikantes Hühnerfleisch "süß-sauer" ¹  Basmatireis Bunter Eisbergsalat Schwarzwälder Kirschcreme ⁷	Gemüse-Reispfanne  Bunter Eisbergsalat Schwarzwälder Kirschcreme ⁷
Mittwoch	Linseneintopf ⁹  mit Würstchen Birnenquark ^{7,c}	Kartoffel - Karottengulasch ⁹  mit Rindfleisch Birnenquark ^{7,c}	Bauernsalat mit Feta ⁷ , milden Peperoni Croutons ¹ und Joghurtdressing ⁷ Birnenquark ^{7,c}
Donnerstag	Schweinehaxen ^{6,c} Geschmorter Spitzkohl mit Creme Fraiche ⁷ Stampfkartoffeln ⁷  Napoli-Zitronencreme ⁷	Tortellini ^{1,3,7} in Gorgonzola-Sahnesoße ⁷  Tomatensalat Napoli-Zitronencreme ⁷	Gebratenes Fischfilet  Geschmorter Spitzkohl mit Creme Fraiche ⁷ Stampfkartoffeln ⁷ Napoli-Zitronencreme ⁷
Freitag	Forellenfilet ⁴ , Meerrettichsahnesoße ^{7,12}  Salzkartoffeln Gurkensalat Kirschjoghurt ⁷	Gebratener Seelachs ⁴ , Dillsoße ^{1,7}  Fingermöhren Salzkartoffeln Kirschjoghurt ⁷	Herzhaftes Rührei ⁷ mit Dillsoße ^{1,7}  Fingermöhren Salzkartoffeln Kirschjoghurt ⁷
Samstag	Junge Erbsensuppe ⁹  mit Grießklößchen ^{1,3,7} und Rindfleisch Obstsalat mit Vanillesoße ⁷	Bunter Gemüseintopf ⁹  mit Schweinefleisch Obstsalat mit Vanillesoße ⁷	Junge Erbsensuppe ⁹  mit Grießklößchen ^{1,3,7} Obstsalat mit Vanillesoße ⁷
Sonntag	Sauerbraten ¹⁰ mit herzhafter Soße ¹  Rosenkohl Kartoffelklöße 1/2 und 1/2 Nougatcreme ⁷	Gyrosbraten mit Schmorsoße ¹  Blumenkohl Salzkartoffeln Nougatcreme ⁷	Rosenkohl - Kartoffelgratin ⁷  mit Tofu ^{1,6} Nougatcreme ⁷

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