







Speiseplan

Woche 6

	Menü 1 Vollkost	Menü 2 Leichte Vollkost	Menü 3 ovo-lacto-vegetabile Kost	
Mo	Bratwurst ^{8,i,j} mit Bayrisch Kraut ^{2,3,a,g} Fruchtjoghurt ^{1,g}	Hähnchengericht mit Mango, Ananas und Tomaten ^a Fruchtjoghurt ^{1,g}	Eier ^c in Süß-saurer Soße ^{1,a,j} Rote Bete ⁹ Fruchtjoghurt ^{1,g}	 Schwein  Rind  Geflügel  Kalb  Fisch  Wild
Di	Hähnchengeschnetzeltes süß sauer ^{1,9,a,i} gemischter Salat Mandarinenkompott	gedünstetes Rotbarschfilet ^d mit Gemüesoße ^{a,g} Mandarinenkompott	Kohlrabi-Kräuter-Medaillon ^{a,c,i} Soße Mandarinenkompott	
Mi	Spaghetti ^a Bolognese ⁱ mit Käse ⁹ überbacken, Rotkrautsalat Birne	Putensteak mit Gefügelsoße ^a Buntem Gemüse Birne	Tortellinis mit Käse gefüllt ^{a,c,g} und Gemüsefrischkäsesoße ^{1,a,g} Birne	
Do	Panierte Hähnchenbrust ^a mit Blumenkohl in Rahm ^{a,g} Vanillepudding ^{1,a,g}	Steckrübeneintopf ^f mit Rindfleisch Vanillepudding ^{1,a,g}	Quarkauflauf mit Mandarinen und Rosinen ^{1,a,g} und Vanillesoße ^{1,g} Vanillepudding ^{1,a,g}	
Fr	Boulette ^{a,c} mit grünen Bohnen ^{a,g} Sahnejoghurt ^{1,g}	gedünstetes Seelachsfilet ^d mit Soße "Liefländer Art" ^{a,g,i} Sahnejoghurt ^{1,g}	vegetarische Pizza ^{a,g} Sahnejoghurt ^{1,g}	
Sa	Rosenkohl-Kürbis-Kartoffel-Eintopf mit Knacker ^{1,2,3,12} Apfel	Milchreis ⁹ mit heißen Himbeeren Apfel	Kurze Bandnudeln ^a mit Kräuter-Pesto, Mexikanischer Salat Apfel	
So	Burgunderbraten ^{2,3} mit Porreegemüse zum Überfüllen ^{a,g} Schokopudding ^{1,a,g}	geschmorte Geflügelleber mit Apfeloße ^a Schokopudding ^{1,a,g}	Lasagne ^{a,c,g} mit Tomate, Spinat und Käse ⁹ überbacken Schokopudding ^{1,a,g}	

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe:
 1= mit Farbstoff
 2= mit Konservierungsmitteln
 3= mit Antioxidationsmitteln
 4= mit Geschmacksverstärkern
 5= geschwefelt
 6= geschwärzt
 7= gewachst
 8= mit Phosphat
 9= mit Süßungsmitteln
 10= enthält eine Phenylalaninquelle
 11= kann bei übermäßigem Verzehr
 abführend wirken
 12= Jodsalz
 13= Stärke (bei Fleischerzeugnissen)

Sie können täglich zu Ihrem
Gericht wählen

Beilagen

Kartoffeln
Kartoffelpüree^{3,g}
Nudeln^a
Reis

mögliche Allergene:
 a= glutenhaltiges Getreide
 b= Krebstiere und daraus
 hergestellte Erzeugnisse
 c= Eier und daraus hergestellte
 Erzeugnisse
 d= Fische und daraus hergestellte
 Erzeugnisse
 e= Erdnüsse und daraus
 hergestellte Erzeugnisse
 f= Sojabohnen und daraus
 hergestellte Erzeugnisse
 g= Milch und daraus hergestellte
 Erzeugnisse
 h= Schalenfrüchte und daraus
 hergestellte Erzeugnisse
 i= Sellerie und daraus
 hergestellte Erzeugnisse
 j= Senf und daraus hergestellte
 Erzeugnisse
 k= Sesam und daraus hergestellte
 Erzeugnisse
 l= Schwefeldioxid und Sulphite in
 Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg
 oder 10 ml/l als SO₂ angeben
 m=Lupinen und daraus hergestellte
 Erzeugnisse
 n= Weichtiere und daraus hergestellte
 Erzeugnisse

Änderungen vorbehalten !

Guten Appetit

