

Speiseplan 05.12. bis 11.12.2022

Änderungen vorbehalten! 2. Woche

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Tagessuppe	Tagessuppe	Tagessuppe	Tagessuppe	Tagessuppe
10/A/C/G/I/J/L	10/A/C/G/I/J/L	10/A/C/G/I/J/L	10/A/C/G/I/J/L	10/A/C/G/I/J/L

Vollkost

Putengeschnetzeltes "Asiatisch" 1/A/C/F/G/I/J Reis I	Schweinebraten A/G/I Wirsinggemüse A/G/I Kartoffelknödel 9/2	Cordo -Bleu vom Schwein 1/5/8/A/C/G Kartoffelsalat 1/7/F/J	Hausmacher Bratwurst 8/9/A/G/I Sauerkraut 1/7 Kartoffelpüree 9/A/C/G/I	Lasagne 7/A/C/G/I Tomatensauce 7/A/C/F/G/I/J Chinakohlsalat 1/7/G
---	--	---	--	---

Vegetarische Kost

Gebr. Brokkoli-Ecke 10/A/G/I Kartoffelpüree 9/A/C/G/I Salat 1/7/G	Eieromelette A/C mit Spinat 6/10/A/G Salzkartoffeln 9	Tomaten-Zucchini-Gemüse A/C/G/I Grießnockerln A/C	Sellerieschnitzel 5/A/C/G Sahnesauce 7/A/G/I Salzkartoffeln 9	Pilzragout A/C/G/I Semmelknödel 9/A/C/G/I Salat 1/7/G
---	---	--	---	---

Leichte Vitalkost

gedünsteter Seelachs Dillsauce 7/10/A/G/I Kartoffeln 9 Salat 1/7/G	Farfalle A/C/G Gemüsebolognese 1/A/G/I Salat der Saison 1/7	Rinderschmorbraten "Esterhazy" A/G/F/ Brokkoligemüse I Spätzle A/C/G	Hähnchenkeule A/G/I Curryreis I Salat der Saison 1/7	Fischfilet auf Gemüsebeet 7/8/A/D/G/I Butterkartoffeln 9/G
--	---	--	--	--

Fruchtjoghurt 5/7/G frisches Obst	Erdbeerpudding 5/7/A/C/E/F/G frisches Obst	Pfirsich "Melba" 1/5/7/A/C/E/F/G frisches Obst	Himbeerquarkspeise 7/G frisches Obst	Tropicgelee mit Dipp 5/7/A/C/E/F/G frisches Obst
---	--	--	--	--

Allergene im Überblick: A. glutenhaltiges Getreide / B. Krebstiere / C. Eier / D. Fisch / E. Nüsse / F. Soja / G. Milch, Milchzucker, (Laktose) / I. Sellerie / J. Senf / K. Sesam / L. Sulfid- Schwefeldioxid / M. Lupine

Zusatzstoffe: 1. „mit Konservierungsstoff“ oder „konserviert“ 2. „geschwefelt“ 3. „geschwärzt“ 4. „gewachst“ 5. „mit Farbstoff“ 6. „mit Phosphat“ 7. „mit Süßungsmitteln“ (Cyclamat, Saccharin) 8. „mit Nitritpökelsalz“ 9. mit Antioxidationsmittel „ 10. Geschmacksverstärker „ 11. Oberfläche mit Natam

Nachtisch und Salate werden grundsätzlich mit Süßstoff hergestellt

Speiseplan 05.12. bis 11.12.2022

Änderungen vorbehalten! 2.Woche

Abendessen

Geräucherte Makrele D Quarkfräiche G Brot, Streichfett, Tee A/G	Kaltes Schnitzel 9/A/C/F/I/J/L Edelschimmelkäse Brot, Streichfett, Tee A/G	Fleischkäse 6/8/10/G/I Nudelsalat 1/7/8/10/A/C/G/I Brot, Streichfett, Tee A/G	Badisches Vespermett 1/7/8/9/10/E/G/I/J Gouda 5/G Brot, Streichfett, Tee A/G	Eisbergsalat "Vital" 1/G gebr. Hähnchenfleisch Brot, Streichfett, Tee A/G
Putenbrust mit Gemüsefüllung 1/7/9/I/J Edamer Käse 5/G Brot, Streichfett, Tee A/G	Putensalami 1/8/9/J Kräuterquark G/J Brot, Streichfett, Tee A/G	Kalter Braten Emmentaler -Schnittkäse 5/G Brot, Streichfett, Tee A/G	Geflügelpastete 1/8/9/10/A/G/E/I/J Geflügelwurstdöschen 1/8/9/10/G/J Brot, Streichfett, Tee A/G	Jagdwurst 8/10/G/I Käseaufschnitt 5/G Brot, Streichfett, Tee A/G

Rote Beetesalat 1/7	Karottenrohkost 1/7/G	Waldorfsalat 1/7/G/I	Gemüsesalat 1/7/G/J	Karotten/Selleriesalat 1/7/G/I
------------------------	--------------------------	-------------------------	------------------------	-----------------------------------

Allergene im Überblick: A. glutenhaltiges Getreide / B. Krebstiere / C. Eier / D. Fisch / E. Nüsse / F. Soja / G . Milch, Milchzucker, (Laktose) / I. Sellerie / J. Senf / K. Sesam / L. Sulfit- Schwefeldioxid / M. Lupine

Zusatzstoffe: 1. „mit Konservierungsstoff“ oder „konserviert“ 2. „geschwefelt“ 3. „geschwärzt“ 4. „gewachst“ 5. „mit Farbstoff“ 6. „mit Phosphat“ 7. „mit Süßungsmitteln“ (Cyclamat, Saccharin) 8. „ mit Nitritpökelsalz“ 9. mit Antioxidationsmittel „ 10. Geschmacksverstärker „ 11. Oberfläche mit Natam
Nachtsch und Salate werden grundsätzlich mit Süßstoff hergestellt