Speiseplan vom 24.01.2022 - 30.01.2022

Anrede Vorname, Name Adresse PLZ, Ort

Tag	A Essen	B Essen	Dessert
Mo., 24.01.	Kohlrabicremesuppe 13,G1,G,L Käsekrainer 1,2,16,19,G1 Senf J Kartoffelsalat J	Kohlrabicremesuppe 13,G1,G,L Apfel-Reisauflauf 2,G1,C,G Zimtzucker Weichselkirschragout	Schokocreme mit Löffelbiskuit A,A1,A2,A3,A4,A5,A6,C,G,H,H1,H2,H3,H7
Di., 25.01.	Kresserahmsuppe G1,G Lasange A,A1,F,G Salat Mix 5,A,A1,F,J Americandressing G1,C,G	Kresserahmsuppe G1,G Vegetarische Gemüselasange A,A1,G,I Salat Mix 5,A,A1,F,J Americandressing G1,C,G	Schokoladenkuchen A,A1,C,G,H,H1,H2
Mi., 26.01.	Sternchennudelsuppe A,A1,C paniertes Putenschnitzel A,A1,C Zitroneneck 14 Preiselbeeren Wedges (Kartoffelecken) A,A1	Sternchennudelsuppe A,A1,C veget. Bällchen A,A1,F,I Rahmspinat 2,12,G1,G,I Kartoffelpüree 2,G,L	Erdbeerpudding G1,G
Do., 27.01.	Überraschungsmenü mit Fleisch	Überraschungsmenü Vegetarisch	Mohn-Streuselkuchen A,C,E,F,G,H,M
Fr., 28.01.	Tomatencremesuppe gebratenes Fischfilet G1,D,G Kokos-Currysoße G Basmatireis Blattsalat Essig/Öl Dressing 12	Tomatencremesuppe Grießbrei A,A1,G1,G Zimt-Zucker Himbeersoße	Apfelmus 2
Sa., 29.01.	Grünkernnockelsuppe A,A1,A2,C abgebräunte Wollwurst 16 Bratensoße Kartoffelpüree 2,G,L Rettich-Radieschen Salat L	Grünkernnockelsuppe A,A1,A2,C Mediterranes Grillgemüse A,A1,C,I,J Ebly-Sonnenweizen A,A1 Champignonragout	Joghurt-Erdbeercreme G1,G
So., 30.01.	Hochzeitssuppe A,A1,G1,C,G,I Putenrollbraten 12,A,A1,I Sahnesoße G1,G Kaisergemüse G1,G Spiralnudeln A,A1,C,G	Hochzeitssuppe A,A1,G1,C,G,I überbackener Broccoliauflauf 2,3,12,19,A,A1,G1,G,J Käse-Kräutersoße *,2,3,12,A,A1,G1,G,J,L Kartoffelpüree G1,G	Eisbecher 12,G

Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (3) mit Geschmacksverstärker; (5) mit Süßungsmitteln; (12) mit Farbstoff; (13) geschwefelt; (14) gewachst; (16) mit Phosphat; (19) mit Milcheiweiß
Allergene: (*) unter Verwendung von Alkohol; (A) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (A1) Weizen und Weizenerzeugnisse; (A2) Dinkel und Dinkelerzeugnisse; (A3) Kamut und Kamuterzeugnisse; (A4) Roggen und Roggenerzeugnisse; (A5) Gerste und Gersteerzeugnisse; (A6) Hafer und Hafererzeugnisse; (G1) Laktose; (C) Eier und -erzeugnisse; (D) Fisch und -erzeugnisse; (E) Erdnüsse und -erzeugnisse; (F) Soja und -erzeugnisse; (G) Milch und -erzeugnisse; (H) Schalenfrüchte und -erzeugnisse; (H1) Mandeln und Mandelerzeugnisse; (H2) Haselnüsse und Haselnusserzeugnisse; (H3) Walnüsse und Walnusserzeugnisse; (H7) Pistazien und Pistazienerzeugnisse; (I) Sellerie und -erzeugnisse; (J) Senf und -erzeugnisse; (L) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10/mg/l, als SO2 angegeben; (M) Lupine und -erzeugnisse

Alle Speisen sind für Diabetiker geeignet. Für Änderungen wählen Sie bitte 08669-8588-28