

## Menüplan vom 31.12.2018 bis 06.01.2019

	Suppe	Inhalts- stoffe	Menü 1	Inhalts- stoffe	Menü 2	Inhalts- stoffe	Passierte Süßspeise	Inhalts- stoffe	Dessert	Inhalts- stoffe
<b>Montag</b> 31.12.2018 Silvester	Champignon - cremesuppe	76,4 kcal 318,3 kJ 3 g 0,9 g 5,3 g 6,1 g	Königsbergerklops mit Kapernsauce dazu Kartoffelpüree und Rote Beete Salat	179,4 kcal 751,8 kJ 3,1 g 6,5 g 8 g 19,6 g	Gemüsespieß mit Kräutersauce dazu Kartoffelpüree	86 kcal 365,1 kJ 0,2 g 2,9 g 0,5 g 17 g	Milchreis mit Kakao	209,3 kcal 883 kJ 2,2 g 8,7 g 3,4 g 35,1 g	Apfelmus	44,9 kcal 190,5 kJ 0,1 g 0,1 g 0,1 g 10,3 g
Zusatzstoffe + Allergene	a, g, a1		9, a, c, g, a1		g		f, g		3	
<b>Dienstag</b> 01.01.2019 Neujahr	Rinder-Kraft- Brühe mit Einlage	18,2 kcal 75,8 kJ 0 g 0,7 g 0,1 g 3,2 g	Rheinischer Sauer- Braten mit Rosinen dazu Apfel-Rotkohl und Kartoffel-Klöße	476,6 kcal 1999,3 kJ 7,6 g 21,5 g 18 g 50,9 g	Rheinischer Sauer- Braten mit Rosinen dazu Apfel-Rotkohl und Kartoffel-Klöße	476,6 kcal 1999,3 kJ 7,6 g 21,5 g 18 g 50,9 g	Marillenknödel	196 kcal 829 kJ 0,6 g 5,1 g 2,6 g 37,3 g	Eis Dessert	99,3 kcal 415,8 kJ 2,9 g 1,1 g 4,7 g 12,9 g
Zusatzstoffe + Allergene	a, c, i, a1		1, 2, 3, 11, 15, a, l, a1		1, 2, 3, 11, 15, a, l, a1		a, c, g, a1		1, g, h, h2	
<b>Mittwoch</b> 02.01.2019	Blumenkohl - cremesuppe	78,1 kcal 325,4 kJ 2,9 g 1,1 g 4,6 g 7,7 g	Kleine Fleischbällchen mit Bandnudeln dazu Tomatensauce und Salat	369,5 kcal 1562,4 kJ 5,7 g 12,1 g 17,1 g 41,4 g	Gemüseintopf mit Kartoffeln	77,9 kcal 327,2 kJ 0,1 g 3 g 0,1 g 13,4 g	Süße Pfannkuchen	208,8 kcal 879,6 kJ 1,8 g 8,8 g 6 g 28,8 g	Mousse au Chocolat	42,2 kcal 177,3 kJ 1 g 1,1 g 1,2 g 6,3 g
Zusatzstoffe + Allergene	a, g, a1		a, c, g, j, a1				a, c, g, a1		g	
<b>Donnerstag</b> 03.01.2019	Gemüse-Brühe mit Einlage	18,3 kcal 76,2 kJ 0 g 0,7 g 0,1 g 3,2 g	Gefüllte Paprikaschote mit Sauce dazu Reis	456 kcal 1796,5 kJ 7,1 g 21,6 g 18,5 g 43,9 g	Kartoffeltaschen gefüllt mit Frischkäse dazu Kräutersauce und Kartoffelpüree	339,5 kcal 1425,1 kJ 7,1 g 5,7 g 15,3 g 43,1 g	Milchreis mit Zimtucker	390,3 kcal 1648,6 kJ 2,8 g 13,4 g 4,4 g 73,1 g	Bananen Joghurt	65,4 kcal 274,8 kJ 1,1 g 1,7 g 1,7 g 10,8 g
Zusatzstoffe + Allergene	a, c, i, a1		a, c, f		g		g		g	
<b>Freitag</b> 04.01.2019	Tomaten - Creme - Suppe	32 kcal 131,8 kJ 2,3 g 0,2 g 3,3 g 0,3 g	Matjesfilet "Natur" mit Bratkartoffeln und Speckbohnen	313,8 kcal 1304,5 kJ 7 g 15 g 20,3 g 16,5 g	Nudeln mit Tomaten- Basilikumsauce und Tomatensalat	440,7 kcal 1847,7 kJ 2,8 g 12,8 g 11,8 g 65,5 g	Kaiserschmarrn	363,1 kcal 1535,5 kJ 2,1 g 11,3 g 7,6 g 61,8 g	Winterlicher Obstsalat	36 kcal 151 kJ 0,5 g 0,1 g 7,6 g
Zusatzstoffe + Allergene	g		2, 3, 8, d, g		2, a, c, g, j, a1		a, c, g, a1		3	
<b>Samstag</b> 05.01.2019			Weisser Bohneneintopf mit Rindfleisch	190,1 kcal 799,6 kJ 1,1 g 12,7 g 3 g 22,3 g	Süßer Pfannkuchen mit Dunstapfeln und Vanillesoße	269,5 kcal 1135,1 kJ 2,6 g 11,2 g 7,2 g 38,8 g	Birnen-Souffle mit Vanillesauce	135,1 kcal 565,6 kJ 2,8 g 2,8 g 6,4 g 15,8 g	Quarkspeise mit Früchten	100,6 kcal 422,4 kJ 2 g 6,5 g 3,1 g 11,4 g
Zusatzstoffe + Allergene			2, 3		a, c, g, a1		a, c, g, a1		1, g	
<b>Sonntag</b> 06.01.2019	Rinder-Kraft- Brühe mit Einlage	18,2 kcal 75,8 kJ 0 g 0,7 g 0,1 g 3,2 g	Burgunder - Braten mit Kohlrabi - Gemüse und Butter - Kartoffeln	275,8 kcal 1053,8 kJ 5,9 g 24,5 g 7,7 g 18,6 g	Geflügel - Spieße mit Sauce dazu Misch - Gemüse und Butter - Kartoffeln	338,3 kcal 1315 kJ 4,5 g 29,5 g 7,5 g 29 g	Grießspeise	182,5 kcal 765,2 kJ 3,3 g 11,9 g 5,1 g 21,6 g	Eis Dessert	99,3 kcal 415,8 kJ 2,9 g 1,1 g 4,7 g 12,9 g
Zusatzstoffe + Allergene	a, c, i, a1		3, 15, g		15, f, g		a, g, a1		1, g, h, h2	

Legende der Inhaltsstoffe	
Energie (Kilokalorien)	kcal
Energie (Kilojoule)	kJ
gesättigte Fettsäuren	g
Eiweiß (Protein)	g
Fett	g
Kohlenhydrate, resorbierbare	g

Legende der Zusatzstoffe und Allergene	
1 - mit Farbstoff, 2 - mit Konservierungsstoff, 3 - mit Antioxidationsmittel, 4 - mit Geschmacksverstärker, 5 - geschwefelt, 6 - geschwärzt, 7 - gewachst, 8 - mit Phosphat, 9 - mit Süßungsmittel, 11 - mit einer Zuckerart und Süßungsmittel, 12 - auf der Grundlage von Tafelsüße, 13 - enth. eine Phenylalaninquelle (Aspartam), 14 - kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken, 15 - unter Schutzatmosphäre verpackt, 16 - chininhaltig, 17 - koffeinhaltig, 18 - mit Milcheiweiß, 20 - mit erhöhtem Tauringehalt, 21 - kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen, 31 - mit Alkohol, 32 - mit Stärke oder Pflanzenstärke, 33 - mit Geflügelfleischanteil, 34 - mit Jodsalz, 35 - mit Schwein oder tier. Fett, 36 - z. T. fein zerkleinertes Fleisch, 37 - bestrahlt oder m. ionisierenden Strahlen behandelt, 38 - aus gentech. veränderten Lebensmitteln hergestellt, 39 - gentechnisch verändert, 40 - mit Nitritpökelsalz, 41 - mit Eiklar, 42 - mit kakaohaltiger Fettglasur, 43 - mit Knoblauch, 44 - Rindfleisch, 45 - Geflügel, 46 - andere Fleischsorte, 47 - Fisch, 48 - aus Fleischstücken zusammengefügt, 49 - aus Fischstücken zusammengefügt, 50 - enth. Glutamat, 51 - enth. Koriander, 52 - enth. Karotte, 53 - enth. Gemüse, 54 - enth. Hühnerfleisch, 55 - enth. Mais, 56 - unter Verwendung von Sahne, 57 - enth. Molkenweiß, 58 - mit Milchpulver, 59 - enth. Pflanzeneiweiß, 60 - unter Verwendung von Milch, a - enth. Gluten, b - enth. Glutamin, c - enth. Ei, d - enth. Fisch, e - enth. Erdnüsse, f - enth. Soja (gen-tech-frei), g - enth. Milch einschl. Laktose, h - enth. Schalenfrüchte, i - enth. Sellerie, j - enth. Senf, k - enth. Sesam, l - enth. Schwefeldioxid/Sulfite, m - enth. Lupinen, n - enth. Weichtiere, a1 - enth. Weizen, a2 - enth. Roggen, a3 - enth. Gerste, a4 - enth. Hafer, a5 - enth. Dinkel, a6 - enth. Kamut, h1 - enth. Mandeln, h2 - enth.	