

Menüplan vom 07.01.2019 bis 13.01.2019

	Suppe	Inhaltsstoffe	Menü 1	Inhaltsstoffe	Menü 2	Inhaltsstoffe	Passierte Süßspeise	Inhaltsstoffe	Dessert	Inhaltsstoffe
Montag 07.01.2019	Selleriecreme - suppe	113,2 kcal 471,4 kJ 4,4 g 1,5 g 7 g 10,4 g	Schweine-Haxe mit Sauce dazu Wirsing- Gemüse und Kartoffel- Gratin	352,3 kcal 1354,6 kJ 4,7 g 30,5 g 15,1 g 15,6 g	Pell-Kartoffeln mit Kräuter-Quark und Salat	296,3 kcal 1260 kJ 4,9 g 12,7 g 11 g 35,5 g	Milchreis mit Kakao	209,3 kcal 883 kJ 2,2 g 8,7 g 3,4 g 35,1 g	Fruchtkompott	89,1 kcal 371,8 kJ 0 g 0,2 g 0,1 g 21,1 g
Zusatzstoffe + Allergene	a, g, i, a1		3, c, f, g		15, c, g, j		f, g		1, 3	
Dienstag 08.01.2019	Hühner-Brühe mit Einlage	18,3 kcal 76,3 kJ 0 g 0,7 g 0,1 g 3,2 g	Tafelspitz mit Meer- Rettich-Sauce dazu Spitz- Kohl und Butter- Kartoffeln	352,7 kcal 1485 kJ 9,6 g 25 g 19,2 g 19,1 g	Tafelspitz mit Meer- Rettich-Sauce dazu Spitz-Kohl und Butter-Kartoffeln	352,7 kcal 1485 kJ 9,6 g 25 g 19,2 g 19,1 g	Marillenknödel	196 kcal 829 kJ 0,6 g 5,1 g 2,6 g 37,3 g	Schoko-Pudding mit Sahne	103,5 kcal 433,4 kJ 1,1 g 3,5 g 1,7 g 18,1 g
Zusatzstoffe + Allergene	a, c, i, a1		2, 3, 5, 15, g, l		2, 3, 5, 15, g, l		a, c, g, a1		g	
Mittwoch 09.01.2019	Zucchinicreme - suppe	75,1 kcal 88,3 kJ 1,4 g 0,5 g 3,9 g 9,5 g	Puten-Schnitzel mit Sauce dazu Misch- Gemüse und Butter- Kartoffeln	286,5 kcal 1104 kJ 3,1 g 30,8 g 5,2 g 20,1 g	Puten-Schnitzel mit Sauce dazu Misch- Gemüse und Butter- Kartoffeln	286,5 kcal 1104 kJ 3,1 g 30,8 g 5,2 g 20,1 g	Süße Pfannkuchen	208,8 kcal 879,6 kJ 1,8 g 8,8 g 6 g 28,8 g	Zitronen Mousse	111,8 kcal 469,5 kJ 4,1 g 2,8 g 5,2 g 13,5 g
Zusatzstoffe + Allergene	g		15, g		15, g		a, c, g, a1		1, g	
Donnerstag 10.01.2019	Gemüse-Brühe mit Einlage	18,3 kcal 76,2 kJ 0 g 0,7 g 0,1 g 3,2 g	Grün-Kohl mit Kartoffeln und Mett- Wurst dazu Senf	206,1 kcal 864,6 kJ 4,3 g 9 g 11,6 g 10,3 g	Grün-Kohl mit Kartoffeln und Mett- Wurst dazu Senf	206,1 kcal 864,6 kJ 4,3 g 9 g 11,6 g 10,3 g	Milchreis mit Zimtucker	390,3 kcal 1648,6 kJ 2,8 g 13,4 g 4,4 g 73,1 g	Fruchtjoghurt	128,8 kcal 543,8 kJ 2,4 g 3,6 g 3,6 g 20,5 g
Zusatzstoffe + Allergene	a, c, i, a1		2, 3, a, j, a1		2, 3, a, j, a1		g		g	
Freitag 11.01.2019	Lauchcreme - suppe	28,3 kcal 116,6 kJ 1,6 g 0,2 g 2,5 g 1,3 g	Eier-Omelett mit Rahm- Spinat und Kartoffel- Püree	261,5 kcal 1090,8 kJ 7 g 13,7 g 13,7 g 18,9 g	Eier-Omelett mit Rahm-Spinat und Kartoffel-Püree	261,5 kcal 1090,8 kJ 7 g 13,7 g 13,7 g 18,9 g	Kaiserschmarrn	363,1 kcal 1535,5 kJ 2,1 g 11,3 g 7,6 g 61,8 g	Rote Grütze mit Sahne	116,3 kcal 490 kJ 1,5 g 0,5 g 2,4 g 22,5 g
Zusatzstoffe + Allergene	g		a, c, g, a1		a, c, g, a1		a, c, g, a1		1, g	
Samstag 12.01.2019			Lauch-Eintopf mit Rinder-Hack-Fleisch	371,2 kcal 1546,9 kJ 12,3 g 22,6 g 24,2 g 13,7 g	Lauch-Eintopf mit Rinder-Hack-Fleisch	371,2 kcal 1546,9 kJ 12,3 g 22,6 g 24,2 g 13,7 g	Birnen-Souffle mit Vanillesauce	135,1 kcal 565,6 kJ 2,8 g 2,8 g 6,4 g 15,8 g	Quarkspeise	105,8 kcal 443,3 kJ 2,9 g 5,6 g 4,4 g 11 g
Zusatzstoffe + Allergene			g		g		a, c, g, a1		g	
Sonntag 13.01.2019	Rinder-Kraft- Brühe mit Einlage	18,2 kcal 75,8 kJ 0 g 0,7 g 0,1 g 3,2 g	Wirsing-Roulade mit Sauce dazu Salz- Kartoffeln	455,4 kcal 1791,7 kJ 10,4 g 14,1 g 28 g 28 g	Wirsing-Roulade mit Sauce dazu Salz- Kartoffeln	455,4 kcal 1791,7 kJ 10,4 g 14,1 g 28 g 28 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		15, a, c, g, j, a1		15, a, c, g, j, a1		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. Molkenpulver, 58 - mit Milchpulver, 59 - enth. Pflanzeneiweiß, 60 - unter Verwendung von Milch, a - enth. Gluten, b - enth. Krebstiere, 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.	