

Menüplan vom 14.01.2019 bis 20.01.2019

	Suppe	Inhalts- stoffe	Menü 1	Inhalts- stoffe	Menü 2	Inhalts- stoffe	Passierte Süßspeise	Inhalts- stoffe	Dessert	Inhalts- stoffe
Montag 14.01.2019	Spargelcreme - suppe	26,3 kcal 109,1 kJ 1,3 g 0,2 g 2,3 g 0,2 g	Kessels-Kuchen mit Mettwurst und Apfelmus	416,7 kcal 1753,1 kJ 6,3 g 14,7 g 8,9 g 48 g	Kessels-Kuchen mit Mettwurst und Apfelmus	416,7 kcal 1753,1 kJ 6,3 g 14,7 g 8,9 g 48 g	Milchreis mit Kakao	209,3 kcal 883 kJ 2,2 g 8,7 g 3,4 g 35,1 g	Fruchtcocktail	106,3 kcal 442,5 kJ 0,1 g 0,9 g 0,2 g 24,2 g
Zusatzstoffe + Allergene	g		2, 3, c, l		2, 3, c, l		f, g		1, 2, 3	
Dienstag 15.01.2019	Hühner-Brühe mit Einlage	18,3 kcal 76,3 kJ 0 g 0,7 g 0,1 g 3,2 g	Frikadelle mit Sauce dazu Kaiser-Gemsüe und Kartoffeln-Püree	263 kcal 984,1 kJ 3,9 g 13,1 g 10,2 g 22,3 g	Frikadelle mit Sauce dazu Kaiser-Gemsüe und Kartoffeln- Püree	263 kcal 984,1 kJ 3,9 g 13,1 g 10,2 g 22,3 g	Marillenknödel	196 kcal 829 kJ 0,6 g 5,1 g 2,6 g 37,3 g	Vanille Pudding Becher	126,3 kcal 531,3 kJ 3,8 g 1,9 g 5 g 18,4 g
Zusatzstoffe + Allergene	a, c, i, a1		a, c, g, a1		a, c, g, a1		a, c, g, a1		1, a, g, a1	
Mittwoch 16.01.2019	Brokkolicreme - suppe	32 kcal 131,8 kJ 2,3 g 0,2 g 3,3 g 0,3 g	Lasagne-Bolognaise mit Tomaten-Sauce und Erbsen-Gemüse	477,2 kcal 2000 kJ 7,6 g 23,2 g 16,6 g 58,1 g	Lasagne-Bolognaise mit Tomaten-Sauce und Erbsen-Gemüse	477,2 kcal 2000 kJ 7,6 g 23,2 g 16,6 g 58,1 g	Süße Pfannkuchen	208,8 kcal 879,6 kJ 1,8 g 8,8 g 6 g 28,8 g	Erdbeer Mousse	133,8 kcal 561,3 kJ 2,5 g 3,6 g 3,8 g 21 g
Zusatzstoffe + Allergene	g		11, a, c, g, i, a1		11, a, c, g, i, a1		a, c, g, a1		1, g	
Donnerstag 17.01.2019	Gemüse-Brühe mit Einlage	18,3 kcal 76,2 kJ 0 g 0,7 g 0,1 g 3,2 g	Frische-Bratwurst mit Sauce dazu Kohlrabi- Gemüse und Butter- Kartoffeln	443,2 kcal 1736,6 kJ 12 g 13,9 g 30,5 g 19,7 g	Frische-Bratwurst mit Sauce dazu Kohlrabi-Gemüse und Butter- Kartoffeln	443,2 kcal 1736,6 kJ 12 g 13,9 g 30,5 g 19,7 g	Milchreis mit Zimtucker	390,3 kcal 1648,6 kJ 2,8 g 13,4 g 4,4 g 73,1 g	Milchreis	135 kcal 571,3 kJ 2,1 g 4,3 g 3,3 g 22,1 g
Zusatzstoffe + Allergene	a, c, i, a1		2, 3, 15, g		2, 3, 15, g		g		1, c, g	
Freitag 18.01.2019	Tomaten - Creme - Suppe	32 kcal 131,8 kJ 2,3 g 0,2 g 3,3 g 0,3 g	Schlemmer-Filet Bordelaise mit Sauce dazu Balkan-Gemüse und Salz-Kartoffeln	449,8 kcal 1886,8 kJ 7,3 g 24,5 g 25 g 30,1 g	Schlemmer-Filet Bordelaise mit Sauce dazu Balkan- Gemüse und Salz- Kartoffeln	449,8 kcal 1886,8 kJ 7,3 g 24,5 g 25 g 30,1 g	Kaiserschmarrn	363,1 kcal 1535,5 kJ 2,1 g 11,3 g 7,6 g 61,8 g	Götterspeise	81,3 kcal 343,8 kJ 20 g
Zusatzstoffe + Allergene	g		1, 15, a, d, g, a1		1, 15, a, d, g, a1		a, c, g, a1		1	
Samstag 19.01.2019			Hühner-Reis-Eintopf mit Gemüse	301,8 kcal 1274,7 kJ 1,9 g 24,7 g 5,4 g 37,8 g	Hühner-Reis-Eintopf mit Gemüse	301,8 kcal 1274,7 kJ 1,9 g 24,7 g 5,4 g 37,8 g	Birnen-Souffle mit Vanillesauce	135,1 kcal 565,6 kJ 2,8 g 2,8 g 6,4 g 15,8 g	Quarkspeise	108,8 kcal 456,8 kJ 3 g 5,6 g 4,5 g 11,5 g
Zusatzstoffe + Allergene			a, i, a1		a, i, a1		a, c, g, a1		1, g	
Sonntag 20.01.2019	Rinder-Kraft- Brühe mit Einlage	18,2 kcal 75,8 kJ 0 g 0,7 g 0,1 g 3,2 g	Rinder-Braten mit Sauce dazu Apfel-Rotkohl und Butter-Kartoffel	484,4 kcal 1922,9 kJ 9,4 g 21,9 g 20,7 g 39,8 g	Rinder-Braten mit Sauce dazu Apfel- Rotkohl und Butter- Kartoffel	484,4 kcal 1922,9 kJ 9,4 g 21,9 g 20,7 g 39,8 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		1, 3, 11, 15, a, g, a1		1, 3, 11, 15, a, g, 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. Molkenprotein, 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.	