

## Menüplan vom 11.02.2019 bis 17.02.2019

	Suppe	Inhalts- stoffe	Menü 1	Inhalts- stoffe	Menü 2	Inhalts- stoffe	Passierte Süßspeise	Inhalts- stoffe	Dessert	Inhalts- stoffe
<b>Montag</b> 11.02.2019	Blumenkohl - cremesuppe	78,1 kcal 325,4 kJ 2,9 g 1,1 g 4,6 g 7,7 g	Hähnchen-Schenkel mit Sauce dazu Brechbohnen und Salz- Kartoffeln	631,4 kcal 2528,2 kJ 13,3 g 46,7 g 37,1 g 20,3 g			Milchreis mit Kakao	209,3 kcal 883 kJ 2,2 g 8,7 g 3,4 g 35,1 g	Kirschen	69 kcal 287 kJ 0,1 g 0,7 g 0,4 g 14,7 g
Zusatzstoffe + Allergene	a, g, a1		15, g				f, g		2, 3	
<b>Dienstag</b> 12.02.2019	Hühner-Brühe mit Einlage	18,3 kcal 76,3 kJ 0 g 0,7 g 0,1 g 3,2 g	Rinderhack-Steak mit Sauce dazu Schwarzwurzel-Gemüse und Kartoffel-Püree	455 kcal 1632,9 kJ 7,8 g 25,1 g 23,3 g 22,1 g			Marillenknödel	196 kcal 829 kJ 0,6 g 5,1 g 2,6 g 37,3 g	Erdbeer Pudding	133,8 kcal 561,3 kJ 2,5 g 3,6 g 3,8 g 21 g
Zusatzstoffe + Allergene	a, c, i, a1		3, a, c, g, a1				a, c, g, a1		1, g	
<b>Mittwoch</b> 13.02.2019	Champignon - cremesuppe	76,4 kcal 318,3 kJ 3 g 0,9 g 5,3 g 6,1 g	Eier-Omelett mit Sauce und Kohlrabi-Gemüse	178,5 kcal 630,2 kJ 3,1 g 10,9 g 7,6 g 8 g			Süße Pfannkuchen	208,8 kcal 879,6 kJ 1,8 g 8,8 g 6 g 28,8 g	Mousse au Chocolat	126,8 kcal 529,5 kJ 4,7 g 3,6 g 5,9 g 14,3 g
Zusatzstoffe + Allergene	a, g, a1		3, c, g				a, c, g, a1		g	
<b>Donnerstag</b> 14.02.2019	Gemüse-Brühe mit Einlage	18,3 kcal 76,2 kJ 0 g 0,7 g 0,1 g 3,2 g	Grill-Wurst mit Sauce dazu Möhren-lauch- Gemüse und Butter- Kartoffeln	458,9 kcal 1801,6 kJ 12,7 g 12,8 g 31,2 g 22,6 g			Milchreis mit Zimtucker	390,3 kcal 1648,6 kJ 2,8 g 13,4 g 4,4 g 73,1 g	Griesspudding	207 kcal 867 kJ 6,2 g 5,7 g 9 g 25,5 g
Zusatzstoffe + Allergene	a, c, i, a1		2, 3, 15, g				g		a, g, a1	
<b>Freitag</b> 15.02.2019	Kräuter-Creme- Suppe	30,1 kcal 125,1 kJ 1,3 g 0,5 g 2,3 g 0,7 g	Seelachs-Filet in Panade mit Rahm-Spinat und Butter-Kartoffeln	366,3 kcal 1538,5 kJ 6,8 g 18,4 g 17,8 g 31 g			Kaiserschmarrn	363,1 kcal 1535,5 kJ 2,1 g 11,3 g 7,6 g 61,8 g	Mandarinen	75 kcal 315 kJ 18,8 g
Zusatzstoffe + Allergene	g		15, a, d, g, j, a1				a, c, g, a1		2, 3	
<b>Samstag</b> 16.02.2019			Kartoffel-Eintopf mit Bockwurst	236,5 kcal 985,8 kJ 4,5 g 7,6 g 11,4 g 23,7 g			Birnen-Souffle mit Vanillesauce	135,1 kcal 565,6 kJ 2,8 g 2,8 g 6,4 g 15,8 g	Quarkspeise	148,8 kcal 625 kJ 3,3 g 5,8 g 5 g 20,1 g
Zusatzstoffe + Allergene			2, 3, 5, 8, i, j, l				a, c, g, a1		1, g	
<b>Sonntag</b> 17.02.2019	Rinder-Kraft- Brühe mit Einlage	18,2 kcal 75,8 kJ 0 g 0,7 g 0,1 g 3,2 g	Puten-Roulade dazu Sauce mit Leipziger- Allerlei und Butter- Kartoffeln	299,9 kcal 1157,5 kJ 5,5 g 25,4 g 8,8 g 20,8 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		2, 3, 15, a, g, i, 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. Molkenweiß, 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.	