

## Menüplan vom 30.04.2018 bis 06.05.2018

	Suppe	Inhalts- stoffe	Menü 1	Inhalts- stoffe	Menü 2	Inhalts- stoffe	Passierte Süßspeise	Inhalts- stoffe	Dessert	Inhalts- stoffe
<b>Montag</b> 30.04.2018	Spargelcreme - suppe	26,3 kcal 109,2 kJ 1,4 g 0,2 g 2,3 g 0,2 g	Gegrilltes Hähnchen- Steak mit Sauce dazu Kartoffel-Rösti und Gurken-Salat	317,6 kcal 1336,1 kJ 3,1 g 20,1 g 13,5 g 27,2 g	Lasagne-Bolognaise mit Tomaten-Sauce	392,6 kcal 1646 kJ 7,5 g 16 g 15,8 g 45,8 g	Milchreis mit Kakao	209,3 kcal 883 kJ 2,2 g 8,7 g 3,4 g 35,1 g	Birnen-Würfel	27,9 kcal 118,8 kJ 0,1 g 0,3 g 0,1 g 5,4 g
Zusatzstoffe + Allergene	g		3, 5, a, c, j, l, a1		11, a, c, g, i, a1		f, g			
<b>Dienstag</b> 01.05.2018 1. Maifeiertag	Rinder-Kraft- Brühe mit Einlage	18,2 kcal 75,8 kJ 0 g 0,7 g 0,1 g 3,2 g	Spießbraten mit Zwiebelsauce dazu Leipziger Allerlei und Butterkartoffeln	295,5 kcal 1132 kJ 6,4 g 13,7 g 15,3 g 20,3 g	Spießbraten mit Zwiebelsauce dazu Leipziger Allerlei und Butterkartoffeln	295,5 kcal 1132 kJ 6,4 g 13,7 g 15,3 g 20,3 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		3, a, g, j, a1		3, a, g, j, a1		a, c, g, a1		1, g, h, h2	
<b>Mittwoch</b> 02.05.2018	Brokkolicreme - suppe	32 kcal 131,8 kJ 2,3 g 0,2 g 3,3 g 0,3 g	Gulasch-Suppe mit Paprika, Champignons und Kartoffeln dazu frisches Baguette-Brot	169 kcal 647,6 kJ 0,4 g 21,3 g 1,6 g 12,1 g	Kartoffel-Taschen gefüllt mit Frisch- Käse dazu Kräuter- Sauce und Kartoffel- Püree	343,5 kcal 1215,2 kJ 7,6 g 5,9 g 15,9 g 42,3 g	Süße Pfannkuchen	208,8 kcal 879,6 kJ 1,8 g 8,8 g 6 g 28,8 g	Limonen Mousse	25,4 kcal 107,2 kJ 0,5 g 0,5 g 0,5 g 4,5 g
Zusatzstoffe + Allergene	g		3, a, f, g, a1, a2, a3, a4		15, g		a, c, g, a1		g	
<b>Donnerstag</b> 03.05.2018	Gemüse-Brühe mit Einlage	18,3 kcal 76,2 kJ 0 g 0,7 g 0,1 g 3,2 g	Rinder-Geschnetzeltes "Stroganoff" mit Sauerem-Gemüse und Spätzle	489,3 kcal 1996,9 kJ 1,2 g 35,7 g 3,6 g 71,9 g	Wurst - Salat mit Paprika Radieschen und Zwiebeln dazu Brat - Kartoffeln	499,6 kcal 2077,1 kJ 12,4 g 16,9 g 36,8 g 22,7 g	Milchreis mit Zimtucker	390,3 kcal 1648,6 kJ 2,8 g 13,4 g 4,4 g 73,1 g	Fruchtjoghurt im Becher	128,8 kcal 543,8 kJ 2,4 g 3,6 g 3,6 g 20,5 g
Zusatzstoffe + Allergene	a, c, i, a1		3, a, c, a1		2, 3, 8, 9, 15		g		g	
<b>Freitag</b> 04.05.2018	Tomaten - Creme - Suppe	32 kcal 131,8 kJ 2,3 g 0,2 g 3,3 g 0,3 g	Fisch-Stäbchen mit Rahm-Spinat und Kartoffel-Püree	320,6 kcal 1116,7 kJ 5,4 g 16,8 g 14,7 g 27,9 g	Eier in Senf-Sauce dazu Salz- Kartoffeln und Salat	270 kcal 1135,6 kJ 4,9 g 12,8 g 16,5 g 17,2 g	Kaiserschmarrn	363,1 kcal 1535,5 kJ 2,1 g 11,3 g 7,6 g 61,8 g	Mandarinen	50,4 kcal 214,4 kJ 0,1 g 0,6 g 0,2 g 11,2 g
Zusatzstoffe + Allergene	g		15, a, d, g, a1		c, g, j		a, c, g, a1			
<b>Samstag</b> 05.05.2018			Erbsen-Eintopf mit Bock- Wurst	325,5 kcal 1360,8 kJ 4,7 g 16,1 g 12,1 g 33,3 g	Kaiserschmarrn mit heißen Kirschen dazu Vanille-Sauce	295,1 kcal 1240,1 kJ 4,3 g 10,3 g 8,4 g 43,2 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 422,6 kJ 2,1 g 6,5 g 3,1 g 11,4 g
Zusatzstoffe + Allergene			2, 3, 5, 8, i, j, l		a, c, g		a, c, g, a1		1, g	
<b>Sonntag</b> 06.05.2018	Rinder-Kraft- Brühe mit Einlage	18,2 kcal 75,8 kJ 0 g 0,7 g 0,1 g 3,2 g	Schweine - Nacken - Steak mit gebratenen Zwiebeln dazu Sauce und Speck - Bohnen mit Butter - Kartoffeln	395,6 kcal 1543,7 kJ 10,1 g 24,3 g 20,4 g 19,2 g	Hähnchen Cordon- Bleu mit Sauce dazu Markt - Gemüse und Salz - Kartoffeln	305 kcal 1172,8 kJ 2,9 g 15,8 g 10,7 g 27,8 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, g		1, 3, 18, 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.	