

Menüplan vom 14.05.2018 bis 20.05.2018

	Suppe	Inhalts- stoffe	Menü 1	Inhalts- stoffe	Menü 2	Inhalts- stoffe	Passierte Süßspeise	Inhalts- stoffe	Dessert	Inhalts- stoffe
Montag 14.05.2018	Zucchini-creme- Suppe	75,2 kcal 88,6 kJ 1,4 g 0,5 g 3,9 g 9,5 g	Nürnberger Rost-Brat- Wurst mit Sauce dazu Blumenkohl-Gemüse und Kartoffel-Püree	335 kcal 1052,3 kJ 8,5 g 12,8 g 22,2 g 13,2 g	Gemüse-Souffle mit Zitronen-Butter- Sauce dazu Salz- Kartoffeln	355,4 kcal 1493 kJ 10,4 g 12,2 g 20,4 g 29,7 g	Milchreis mit Kakao	209,3 kcal 883 kJ 2,2 g 8,7 g 3,4 g 35,1 g	Pflaumen	63,2 kcal 268 kJ 0,1 g 0,4 g 0,1 g 14,4 g
Zusatzstoffe + Allergene	g		15, g		a, c, g, a1		f, g			
Dienstag 15.05.2018	Hühner-Brühe mit Einlage	18,3 kcal 76,3 kJ 0 g 0,7 g 0,1 g 3,2 g	Schweine-Fleisch-Spieß in Champignon-Sauce dazu Kartoffel-Gratin und Brech-Bohnen-Salat	316,6 kcal 1204,5 kJ 5,9 g 24,4 g 12,6 g 16,8 g	Gabel-Spaghetti mit Bolognese-Sauce dazu Karotten- Apfel-Salat	570,7 kcal 2245,8 kJ 5,3 g 23,2 g 17,9 g 69 g	Marillenknödel	196 kcal 829 kJ 0,6 g 5,1 g 2,6 g 37,3 g	Latte Macchiato - pudding mit Sahne	135 kcal 568 kJ 3,9 g 2,7 g 5,9 g 17,8 g
Zusatzstoffe + Allergene	a, c, i, a1		3, 9, 15, c, g		2, 3, 11, a, c, a1		a, c, g, a1		g	
Mittwoch 16.05.2018	Selleriecreme - suppe	113,2 kcal 471,5 kJ 4,5 g 1,5 g 7 g 10,4 g	Gemüse-Eintopf mit Kartoffeln	77,9 kcal 327,2 kJ 0,1 g 3 g 0,1 g 13,4 g	Kleine Fleisch- Bällchen mit Band- Nudeln dazu Kräuter-Sauce und Salat	369,5 kcal 1562,5 kJ 5,7 g 12,1 g 17,1 g 41,4 g	Süße Pfannkuchen	208,8 kcal 879,6 kJ 1,8 g 8,8 g 6 g 28,8 g	Erdbeer Mousse	47,5 kcal 199,6 kJ 1,5 g 0,7 g 1,9 g 6,8 g
Zusatzstoffe + Allergene	a, g, i, a1				a, c, g, j, a1		a, c, g, a1		g	
Donnerstag 17.05.2018	Gemüse-Brühe mit Einlage	18,3 kcal 76,2 kJ 0 g 0,7 g 0,1 g 3,2 g	Kasslerlachs mit Sauce dazu Sauer-Kraut und Kartoffel-Püree	364,7 kcal 1181,9 kJ 8,5 g 28,4 g 18,3 g 13,6 g	Schinken- Salamipizza mit Tomatensauce	332,1 kcal 1394,4 kJ 4,7 g 15 g 12,6 g 38 g	Milchreis mit Zimtucker	390,3 kcal 1648,6 kJ 2,8 g 13,4 g 4,4 g 73,1 g	Stracciatella Joghurt	133 kcal 559 kJ 3,6 g 3,6 g 5,5 g 17,2 g
Zusatzstoffe + Allergene	a, c, i, a1		2, 3, 8, 15, f, g		2, a, g, a1		g		g	
Freitag 18.05.2018	Minestrone	6,6 kcal 27,5 kJ 0,2 g 0,1 g 1,2 g	Seelachs-Filet gedünstet mit Weiss-Wein-Sauce auf Gemüse-Bett und Salz-Kartoffeln	201,8 kcal 854,2 kJ 4,4 g 15,1 g 6,5 g 16,8 g	Nudeln mit Tomaten-Basilikum- Sauce und Tomaten- Salat	440,7 kcal 1847,9 kJ 2,9 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	Mandarinen	50,4 kcal 214,4 kJ 0,1 g 0,6 g 0,2 g 11,2 g
Zusatzstoffe + Allergene	a, c		d, g, i, l		2, a, c, g, j, a1		a, c, g, a1			
Samstag 19.05.2018			Weisser Bohnen-Eintopf mit Rind-Fleisch	190,1 kcal 799,6 kJ 1,1 g 12,7 g 3 g 22,3 g	Warmer Apfel- Strudel mit Vanille- Sauce	296,1 kcal 1244,4 kJ 4,8 g 5,9 g 9,5 g 45,2 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		a, g, a1		a, c, g, a1		1, g	
Sonntag 20.05.2018	Rinder-Kraft- Brühe mit Einlage	18,2 kcal 75,8 kJ 0 g 0,7 g 0,1 g 3,2 g	Schweinerücken-Braten mit Pfeffersauce dazu Kaisergemüse und Butterkartoffeln	242 kcal 908,6 kJ 3,1 g 19,4 g 6,5 g 17,7 g	Schweinerücken- Braten mit Pfeffersauce dazu Kaisergemüse und Butterkartoffeln	242 kcal 908,6 kJ 3,1 g 19,4 g 6,5 g 17,7 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		g		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. Glutose, 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. Weichteige, a1 - enth. Weizen, a2 - enth. Roggen, a3 - enth. Gerste, a4 - enth. Hafer, a5 - enth. Dinkel, a6 - enth. Kamut, h1 - enth. Mandeln, h2 - enth.	