

Menüplan vom 13.05.2019 bis 19.05.2019

	Suppe	Inhalts- stoffe	Menü 1	Inhalts- stoffe	Menü 2	Inhalts- stoffe	Passierte Süßspeise	Inhalts- stoffe	Dessert	Inhalts- stoffe
Montag 13.05.2019	Selleriecreme - suppe	113,2 kcal 471,4 kJ 4,4 g 1,5 g 7 g 10,4 g	Nudeln mit Bolognese- Sauce dazu Erbsen- Gemüse	622 kcal 2456,5 kJ 6,3 g 29,6 g 20 g 69 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		1, a, c, g, a1				f, g		1, 3	
Dienstag 14.05.2019	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			Marillenknödel	196 kcal 829 kJ 0,6 g 5,1 g 2,6 g 37,3 g	Schoko-Pudding	86 kcal 365 kJ 0,9 g 0,8 g 1,3 g 17,6 g
Zusatzstoffe + Allergene	a, c, i, a1		2, 3, 5, 15, g, l				a, c, g, a1		a, g, a1	
Mittwoch 15.05.2019	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 Möhren- Gemüse und Butter-Reis	367,2 kcal 1441,3 kJ 1,2 g 33,4 g 2,6 g 43,8 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		a, f, g				a, c, g, a1		1, g	
Donnerstag 16.05.2019	Gemüse-Brühe mit Einlage	18,3 kcal 76,2 kJ 0 g 0,7 g 0,1 g 3,2 g	Frische Bock-Wurst mit Kartoffel-Salat und Senf	404 kcal 1678 kJ 9,3 g 15,4 g 31,1 g 13,7 g			Milchreis mit Zimtucker	389,9 kcal 1648,9 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		1, 2, 3, 8, 11, 15, 34, 35, 40, 59, c, j				g		g	
Freitag 17.05.2019	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	261,6 kcal 1091,4 kJ 7 g 13,8 g 13,5 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		1, g	
Samstag 18.05.2019			Lauch-Eintopf mit Rinder-Hack-Fleisch	371,2 kcal 1546,9 kJ 12,3 g 22,6 g 24,2 g 13,7 g			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				a, c, g, a1		g	
Sonntag 19.05.2019	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			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, 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. 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.	