

Menüplan vom 21.05.2018 bis 27.05.2018

	Suppe	Inhalts- stoffe	Menü 1	Inhalts- stoffe	Menü 2	Inhalts- stoffe	Passierte Süßspeise	Inhalts- stoffe	Dessert	Inhalts- stoffe
Montag 21.05.2018 Pfingstmontag	Rinder-Kraft- Brühe mit Einlage	18,2 kcal 75,8 kJ 0 g 0,7 g 0,1 g 3,2 g	Hähnchenbrustfilet mit Rahmsoße dazu Stangenspargel mit Sauce Hollandaise und Petersilienkartoffeln	682,1 kcal 2716 kJ 18,1 g 22,1 g 54,3 g 18,1 g	Hähnchenbrustfilet mit Rahmsoße dazu Stangenspargel mit Sauce Hollandaise und Kartoffeln	682,1 kcal 2716 kJ 18,1 g 22,1 g 54,3 g 18,1 g	Milchreis mit Kakao	209,3 kcal 883 kJ 2,2 g 8,7 g 3,4 g 35,1 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		c, g, i		c, g, i		f, g		1, g, h, h2	
Dienstag 22.05.2018	Hühner-Brühe mit Einlage	18,3 kcal 76,3 kJ 0 g 0,7 g 0,1 g 3,2 g	Sülze mit Remouladen- Sauce dazu Brat- Kartoffeln und Salat	376,9 kcal 1564 kJ 7,3 g 13,6 g 27,6 g 17,2 g	Kartoffel-Wurzel- Gemüse-Gratin mit Kräuter-Sauce	287,2 kcal 1203,8 kJ 6,7 g 14,9 g 12,1 g 28,2 g	Marillenknödel	196 kcal 829 kJ 0,6 g 5,1 g 2,6 g 37,3 g	Erdbeer-Pudding mit Sahne	53,7 kcal 224,7 kJ 1,9 g 0,9 g 2,8 g 6,3 g
Zusatzstoffe + Allergene	a, c, i, a1		2, 3, 8, c, i, j		15, c, g, i		a, c, g, a1		g	
Mittwoch 23.05.2018	Champignon - cremesuppe	40,8 kcal 169,2 kJ 2,4 g 0,4 g 3,7 g 1,5 g	Rinderhack-Steak mit Sauce dazu Balkan- Gemüse und Butter- Kartoffeln	494,4 kcal 1804 kJ 9,7 g 25,7 g 25,8 g 25,9 g	Pichelsteiner Eintopf mit Schweine - Fleisch	123,5 kcal 521,2 kJ 0,3 g 11,3 g 1,3 g 14,6 g	Süße Pfannkuchen	208,8 kcal 879,6 kJ 1,8 g 8,8 g 6 g 28,8 g	Blutorangen Mousse	33,7 kcal 142,3 kJ 0,6 g 0,7 g 0,7 g 6 g
Zusatzstoffe + Allergene	a, g, a1		a, c, g, a1		i		a, c, g, a1		g	
Donnerstag 24.05.2018	Gemüse-Brühe mit Einlage	18,3 kcal 76,2 kJ 0 g 0,7 g 0,1 g 3,2 g	Schweine Cordon-Bleu mit Sauce dazu frische Zitrone, Erbsen / Möhren-Gemüse und Petersilien-Kartoffeln	314,9 kcal 1213,8 kJ 4,3 g 14,7 g 11,7 g 31,7 g	Warmer Zwiebel- Kuchen mit Kräuter- Quark dazu gemischter Salat	308,6 kcal 1288,6 kJ 6,9 g 16 g 15,3 g 25,8 g	Milchreis mit Zimtucker	390,3 kcal 1648,6 kJ 2,8 g 13,4 g 4,4 g 73,1 g	Frische Erdbeeren mit Sahne	93,6 kcal 391,4 kJ 2,3 g 1,1 g 3,5 g 13,6 g
Zusatzstoffe + Allergene	a, c, i, a1		1, 2, 3, a, g, a1		2, 3, a, c, g, j, a1		g		g	
Freitag 25.05.2018	Kräuter-Creme- Suppe	30,1 kcal 125,2 kJ 1,4 g 0,5 g 2,3 g 0,7 g	Fischfrikadelle mit Tomatensauce dazu Bärlauchkartoffeln und Salat	382 kcal 1593,9 kJ 3,5 g 15,2 g 22,4 g 28,1 g	Kräuter-Rührei mit Rahm-Spinat und Kartoffel-Püree	423,9 kcal 1539,3 kJ 12,1 g 25,4 g 27,9 g 16,2 g	Kaiserschmarrn	363,1 kcal 1535,5 kJ 2,1 g 11,3 g 7,6 g 61,8 g	Himbeerkompott	800 kcal 3390 kJ 1 g 3 g 1 g 183 g
Zusatzstoffe + Allergene	g		a, c, d, g, i, j, a1		15, a, c, g, a1		a, c, g, a1		3	
Samstag 26.05.2018			Käse-Lauch-Eintopf mit Hack-Fleisch	371,2 kcal 1547 kJ 12,3 g 22,6 g 24,2 g 13,7 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			g		a, c, g		a, c, g, a1		1, g	
Sonntag 27.05.2018	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 Spargel mit Butter- Kartoffeln	339,8 kcal 1314,2 kJ 7,5 g 22,7 g 16,2 g 18,5 g	Hähnchen Cordon- Bleu mit Sauce Hollandaise dazu Spargel und Salz- Kartoffeln	303,4 kcal 1165,6 kJ 3 g 15,7 g 10,8 g 28,1 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		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.	