

Menüplan vom 20.05.2019 bis 26.05.2019

	Suppe	Inhalts- stoffe	Menü 1	Inhalts- stoffe	Menü 2	Inhalts- stoffe	Passierte Süßspeise	Inhalts- stoffe	Dessert	Inhalts- stoffe
Montag 20.05.2019	Spargelcreme - suppe	26,3 kcal 109,1 kJ 1,3 g 0,2 g 2,3 g 0,2 g	Hühnerfrikasee mit Butter-Erbesen dazu Reis	385,9 kcal 1628,8 kJ 2,7 g 27,7 g 7,5 g 49,3 g			Milchreis mit Kakao	209,3 kcal 883 kJ 2,2 g 8,7 g 3,4 g 35,1 g	Fruchtcocktail	106,3 kcal 442,5 kJ 0,1 g 0,9 g 0,2 g 24,2 g
Zusatzstoffe + Allergene	g		a, f, g				f, g		1, 2, 3	
Dienstag 21.05.2019	Hühner-Brühe mit Einlage	18,3 kcal 76,3 kJ 0 g 0,7 g 0,1 g 3,2 g	Frikadelle mit Sauce dazu Kaiser-Gemüse und Kartoffeln-Püree	263 kcal 984,1 kJ 3,9 g 13,1 g 10,1 g 22,3 g			Marillenknödel	196 kcal 829 kJ 0,6 g 5,1 g 2,6 g 37,3 g	Vanille Pudding Becher	113,8 kcal 477,5 kJ 2,3 g 1,6 g 3,3 g 19,3 g
Zusatzstoffe + Allergene	a, c, i, a1		a, c, g, a1				a, c, g, a1		1, a, g, a1	
Mittwoch 22.05.2019	Brokkolicreme - suppe	32 kcal 131,8 kJ 2,3 g 0,2 g 3,3 g 0,3 g	Lasagne-Bolognaise mit Sauce und Ratatouille- Gemüse	408,8 kcal 1712,3 kJ 7,5 g 17,1 g 16,1 g 47,9 g			Süße Pfannkuchen	208,8 kcal 879,6 kJ 1,8 g 8,8 g 6 g 28,8 g	Erdbeer Mousse	133,8 kcal 561,3 kJ 2,5 g 3,6 g 3,8 g 21 g
Zusatzstoffe + Allergene	g		11, a, c, g, i, a1				a, c, g, a1		1, g	
Donnerstag 23.05.2019	Gemüse-Brühe mit Einlage	18,3 kcal 76,2 kJ 0 g 0,7 g 0,1 g 3,2 g	Frische-Bratwurst mit Sauce dazu Kohlrabi- Gemüse und Butter- Kartoffeln	443,2 kcal 1736,6 kJ 12 g 13,9 g 30,5 g 19,7 g			Milchreis mit Zimtucker	389,9 kcal 1648,9 kJ 2,8 g 13,4 g 4,4 g 73,1 g	Milchreis	135 kcal 571,3 kJ 2,1 g 4,3 g 3,3 g 22,1 g
Zusatzstoffe + Allergene	a, c, i, a1		2, 3, 15, g				g		1, c, g	
Freitag 24.05.2019	Tomaten - Creme - Suppe	32 kcal 131,8 kJ 2,3 g 0,2 g 3,3 g 0,3 g	Schlemmer-Filet Bordelaise mit Sauce dazu Balkan-Gemüse und Salz-Kartoffeln	529,8 kcal 2218,8 kJ 7,7 g 26,8 g 28,1 g 37,6 g			Kaiserschmarrn	363,1 kcal 1535,5 kJ 2,1 g 11,3 g 7,6 g 61,8 g	Götterspeise	81,3 kcal 343,8 kJ 20 g
Zusatzstoffe + Allergene	g		1, 15, a, d, g, a1				a, c, g, a1		1	
Samstag 25.05.2019			Hühner-Reis-Eintopf mit Gemüse	301,8 kcal 1274,7 kJ 1,9 g 24,7 g 5,4 g 37,8 g			Birnen-Souffle mit Vanillesauce	135,1 kcal 565,6 kJ 2,8 g 2,8 g 6,4 g 15,8 g	Quarkspeise	108,8 kcal 456,8 kJ 3 g 5,6 g 4,5 g 11,5 g
Zusatzstoffe + Allergene			a, i, a1				a, c, g, a1		1, g	
Sonntag 26.05.2019	Rinder-Kraft- Brühe mit Einlage	18,2 kcal 75,8 kJ 0 g 0,7 g 0,1 g 3,2 g	Rinder-Braten mit Sauce dazu Apfel-Rotkohl und Butter-Kartoffel	484,4 kcal 1922,9 kJ 9,4 g 21,9 g 20,7 g 39,8 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		1, 3, 11, 15, a, g, 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. Molkenprotein, 58 - mit Milchpulver, 59 - enth. Pflanzenprotein, 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. Weichteige, a1 - enth. Weizen, a2 - enth. Roggen, a3 - enth. Gerste, a4 - enth. Hafer, a5 - enth. Dinkel, a6 - enth. Kamut, h1 - enth. Mandeln, h2 - enth.	