

Menüplan vom 28.05.2018 bis 03.06.2018

	Suppe	Inhalts- stoffe	Menü 1	Inhalts- stoffe	Menü 2	Inhalts- stoffe	Passierte Süßspeise	Inhalts- stoffe	Dessert	Inhalts- stoffe
Montag 28.05.2018	Tomatencreme - suppe	32 kcal 131,8 kJ 2,3 g 0,2 g 3,3 g 0,3 g	Königsberger-Klops mit Kapern-Sauce dazu Kartoffel-Püree und Rote Beete Salat	179,4 kcal 525,5 kJ 3,5 g 6,7 g 8,5 g 17,8 g	Spanisches Grill- Gemüse mit Tomaten-Sauce und Kartoffel-Püree	184,7 kcal 558,6 kJ 2,5 g 3,1 g 9,7 g 19,2 g	Milchreis mit Kakao	209,3 kcal 883 kJ 2,2 g 8,7 g 3,4 g 35,1 g	Rhabarbermus mit Vanillesauce	157,7 kcal 660,5 kJ 0,8 g 2,8 g 1,3 g 32,6 g
Zusatzstoffe + Allergene	g		9, 15, a, c, g, a1		15, g		f, g		1, 3, g	
Dienstag 29.05.2018	Hühner-Brühe mit Einlage	18,3 kcal 76,3 kJ 0 g 0,7 g 0,1 g 3,2 g	Rinder-Geschnetzeltes "Stroganoff" mit Saurem-Gemüse und Spätzle	489,3 kcal 1996,9 kJ 1,2 g 35,7 g 3,6 g 71,9 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	Marillenknödel	196 kcal 829 kJ 0,6 g 5,1 g 2,6 g 37,3 g	Vanillepudding mit Sahne	143,4 kcal 601,1 kJ 3,1 g 3,7 g 4,3 g 22,2 g
Zusatzstoffe + Allergene	a, c, i, a1		3, a, c, a1		15, g		a, c, g, a1		1, g	
Mittwoch 30.05.2018	Brokkolicreme - suppe	32 kcal 131,8 kJ 2,3 g 0,2 g 3,3 g 0,3 g	Hühnerfrikasee mit Spargel und Pilzen dazu Butter-Reis	292,9 kcal 1236,9 kJ 2,5 g 20,8 g 6 g 38,8 g	Weisser Bohnen- Eintopf mit Rind- Fleisch	190,1 kcal 799,6 kJ 1,1 g 12,7 g 3 g 22,3 g	Süße Pfannkuchen	208,8 kcal 879,6 kJ 1,8 g 8,8 g 6 g 28,8 g	Nougat Mousse	65,6 kcal 275,9 kJ 1,3 g 1,3 g 1,8 g 10,8 g
Zusatzstoffe + Allergene	g		a, f, g		2, 3		a, c, g, a1		g, h, h2	
Donnerstag 31.05.2018 Fronleichnam	Rinder-Kraft- Brühe mit Einlage	18,2 kcal 75,8 kJ 0 g 0,7 g 0,1 g 3,2 g	Schweine-Filet mit Spargel dazu Sauce Hollandaise und Salz- Kartoffeln	461,8 kcal 1933,6 kJ 4,4 g 38,5 g 24,7 g 20,8 g	Schweine-Filet mit Spargel dazu Sauce Hollandaise und Salz-Kartoffeln	461,8 kcal 1933,6 kJ 4,4 g 38,5 g 24,7 g 20,8 g	Milchreis mit Zimtzucker	390,3 kcal 1648,6 kJ 2,8 g 13,4 g 4,4 g 73,1 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		g		1, g, h, h2	
Freitag 01.06.2018	Minestrone	6,6 kcal 27,5 kJ 0,2 g 0,1 g 1,2 g	Matjesfilet "Natur" mit Brat-Kartoffeln und Speck-Bohnen	313,8 kcal 1304,5 kJ 7 g 15 g 20,3 g 16,5 g	Vegetarische Moussaka (Kartoffeln, Paprika, Auberginen, Zucchini) mit Tomatensauce	357,8 kcal 1498,6 kJ 9 g 17,7 g 19,8 g 27,2 g	Kaiserschmarrn	363,1 kcal 1535,5 kJ 2,1 g 11,3 g 7,6 g 61,8 g	Aprikosen - kompott	66,4 kcal 280,8 kJ 0,1 g 0,2 g 0,1 g 15,4 g
Zusatzstoffe + Allergene	a, c		2, 3, 8, d, g		a, c, f, g, i, j		a, c, g, a1		1, 3	
Samstag 02.06.2018			Steck-Rüben-Eintopf mit Kartoffeln	100 kcal 422 kJ 0 g 2,7 g 0,2 g 20,1 g	Milchreis mit heißen Kirschen oder Zimt und Zucker	390,3 kcal 1648,6 kJ 2,8 g 13,4 g 4,4 g 73,1 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, a1		1, g	
Sonntag 03.06.2018	Rinder-Kraft- Brühe mit Einlage	18,2 kcal 75,8 kJ 0 g 0,7 g 0,1 g 3,2 g	Schweine-Braten mit Bier-Sauce dazu Schwartzwurz-Gemüse und Butter-Kartoffel	461,8 kcal 1935,3 kJ 14,5 g 31,1 g 28,5 g 19,1 g	Puten-Schnitzel mit Sauce dazu Misch- Gemüse und Butter- Kartoffeln	299,9 kcal 1161,5 kJ 2,4 g 33,3 g 4,2 g 22,5 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		3, a, g, a1		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. Molkenprotein, 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. Weichteile, a1 - enth. Weizen, a2 - enth. Roggen, a3 - enth. Gerste, a4 - enth. Hafer, a5 - enth. Dinkel, a6 - enth. Kamut, h1 - enth. Mandeln, h2 - enth.	