

Menüplan vom 14.09.2020 bis 20.09.2020

	Suppe	Inhalts- stoffe	Menü 1	Inhalts- stoffe	Menü 2	Inhalts- stoffe	Passierte Süßspeise	Inhalts- stoffe	Dessert	Inhalts- stoffe
Montag 14.09.2020	Spargelcreme - suppe / Fruchtkaltschale	26,3 kcal 109,1 kJ 1,3 g 0,2 g 2,3 g 0,2 g	Rind-Fleisch-Frikadelle mit Champignon-Sauce dazu Karotten-Gemüse und Butter-Kartoffeln	300,5 kcal 1157,3 kJ 6,5 g 11,3 g 13,6 g 25 g	Lasagne-Bolognese mit Tomaten-Sauce	390 kcal 1633,9 kJ 7,5 g 16 g 16,1 g 45,3 g	Milchreis mit Kakao	209,3 kcal 883 kJ 2,2 g 8,7 g 3,4 g 35,1 g	Schatten - morellen	77 kcal 325 kJ 0,1 g 0,7 g 0,1 g 16,7 g
Zusatzstoffe + Allergene	g		3, 15, a, c, g, a1		11, a, c, g, i, a1		f, g			
Dienstag 15.09.2020	Hühner-Brühe mit Einlage / Fruchtkaltschale	18,3 kcal 76,3 kJ 0 g 0,7 g 0,1 g 3,2 g	Hühnerfrikadelle mit Spargel und Pilzen dazu Butter-Reis	292,9 kcal 1236,7 kJ 2,4 g 20,8 g 6 g 38,8 g	Pell-Kartoffeln mit Kräuter-Quark und Salat	296,7 kcal 1261,8 kJ 4,9 g 12,7 g 11 g 35,5 g	Marillenknödel	198 kcal 830 kJ 0,6 g 5,1 g 2,6 g 39 g	Panna Cotta Pudding mit Sahne	126 kcal 529 kJ 4 g 2,7 g 6,1 g 15 g
Zusatzstoffe + Allergene	a, c, i, a1		a, f, g		15, c, g, j		a, c, g, a1		g	
Mittwoch 16.09.2020	Zwiebelsuppe / Fruchtkaltschale	3 kcal 12 kJ 0 g 0 g 0,1 g 0,5 g	Reibekuchen mit Apfelmus	134,9 kcal 569,7 kJ 0,2 g 2,1 g 0,2 g 29,5 g	Gemüse-Eintopf mit Kartoffeln	79,6 kcal 334,4 kJ 0,2 g 3,2 g 0,3 g 13,4 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			2, 3, 5, l				a, c, g, a1		g, h, h2	
Donnerstag 17.09.2020	Gemüse-Brühe mit Einlage / Fruchtkaltschale	18,3 kcal 76,2 kJ 0 g 0,7 g 0,1 g 3,2 g	"Himmel und Ääd" Gebratene Blut- und Leberwurst mit Dunstapfel und Püree	222,3 kcal 922,9 kJ 2,3 g 7,9 g 13,7 g 15,5 g	Gnocchis in Tomaten-Sauce mit Salat	197,5 kcal 828,8 kJ 1 g 4,3 g 7,6 g 26,5 g	Milchreis mit Zimtzucker	389,4 kcal 1646,7 kJ 2,8 g 13,2 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, 15, g		a, c, g, j, a1		g		g	
Freitag 18.09.2020	Tomaten - Creme - Suppe / Fruchtkaltschale	32 kcal 131,8 kJ 2,3 g 0,2 g 3,3 g 0,3 g	Heilbutt-Filet mit Sauce dazu Erbsen-Gemüse und Salz-Kartoffeln	363,8 kcal 1534 kJ 3,9 g 22,1 g 19 g 23,6 g	Tortellini mit Schinken- Sahnesauce dazu gemischter Salat	468,7 kcal 1957,2 kJ 5,3 g 16,4 g 17,4 g 59 g	Kaiserschmarrn	372,1 kcal 1561 kJ 1,9 g 11,4 g 7,6 g 65 g	Buttermilch - Dessert	116,4 kcal 487,2 kJ 3 g 3,7 g 4,4 g 14,7 g
Zusatzstoffe + Allergene	g		15, d, g		2, 3, 8, a, c, g, j, a1		a, c, g, a1		g	
Samstag 19.09.2020			Erbsen-Eintopf mit Bock- Wurst	325,5 kcal 1360,8 kJ 4,7 g 16,1 g 12,1 g 33,3 g	Süßer Pfannkuchen mit Dunstapfeln und Vanillesoße	269,5 kcal 1135,1 kJ 2,6 g 11,2 g 7,2 g 38,8 g	Birnen-Souffle mit Vanillesauce	135,1 kcal 565,6 kJ 2,8 g 2,8 g 6,4 g 15,8 g	Quarkspeise mit Früchten	101 kcal 424 kJ 2 g 6,5 g 3,2 g 11,5 g
Zusatzstoffe + Allergene			2, 3, 5, 8, i, j, l		a, c, g, a1		a, c, g, a1		1, g	
Sonntag 20.09.2020	Rinder-Kraft-Brühe mit Einlage / Fruchtkaltschale	18,2 kcal 75,8 kJ 0 g 0,7 g 0,1 g 3,2 g	Rinder-Roulade mit Sauce dazu Speck- Bohnen und Salz- Kartoffeln	383,4 kcal 1491,2 kJ 7,5 g 24,7 g 16,4 g 22,6 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		2, 3, 15, g, j		15, 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 - coffeinhaltig, 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. Haselnuss, h3 - enth. Walnuss, h4 - enth. Cashewnuss, h5 - enth. Pekannuss, h6 - enth. Paranuss, h7 - enth. Pistazie, h8 - enth. Macadamianuss, 22 - mit Sauerstoff unter Hochdruck farbstabilisiert, - enth. Süßholz, - enth. Süßholz. Bei hohem