

Menüplan vom 21.09.2020 bis 27.09.2020

	Suppe	Inhalts- stoffe	Menü 1	Inhalts- stoffe	Menü 2	Inhalts- stoffe	Passierte Süßspeise	Inhalts- stoffe	Dessert	Inhalts- stoffe
Montag 21.09.2020	Blumenkohl - cremesuppe / Fruchtkaltschale	78,1 kcal 325,4 kJ 2,9 g 1,1 g 4,6 g 7,7 g	Nürnberger Rost-Brat- Wurst mit Sauce dazu Blumenkohl-Gemüse und Salz-Kartoffeln	367,5 kcal 1422,5 kJ 9,9 g 13 g 24,2 g 17,1 g	Misch-Gemüse mit Sauce Hollandaise und Butter-Kartoffeln	256 kcal 1075,3 kJ 2,9 g 6,4 g 13,2 g 24,1 g	Milchreis mit Kakao	209,3 kcal 883 kJ 2,2 g 8,7 g 3,4 g 35,1 g	Birnen-Würfel	35,1 kcal 145,8 kJ 0,1 g 0,5 g 0,5 g 6,4 g
Zusatzstoffe + Allergene	a, g, a1		15, g		15, c, g		f, g			
Dienstag 22.09.2020	Hühner-Brühe mit Einlage / Fruchtkaltschale	18,3 kcal 76,3 kJ 0 g 0,7 g 0,1 g 3,2 g	Schweine-Gulasch mit Nudeln dazu grüner Bohnen-Salat	544,3 kcal 2279,3 kJ 13,7 g 31,1 g 23,1 g 49,7 g	Gefüllte Zucchini- Hälfte überbacken mit Mozzarella dazu Tomaten-Sauce	79,6 kcal 334,4 kJ 0,2 g 3,2 g 0,3 g 13,4 g	Marillenknödel	198 kcal 830 kJ 0,6 g 5,1 g 2,6 g 39 g	Schoko-Pudding mit Sahne	99,8 kcal 420,3 kJ 1,2 g 3,8 g 1,8 g 16,6 g
Zusatzstoffe + Allergene	3, a, c, i, a1		9, a, c, g, a1				a, c, g, a1		g	
Mittwoch 23.09.2020	Champignon - cremesuppe / Fruchtkaltschale	76,4 kcal 318,3 kJ 3 g 0,9 g 5,3 g 6,1 g	Gemüse-Souffle mit Zitronen-Butter -Sauce dazu Salz-Kartoffeln	352,6 kcal 1481,8 kJ 9,7 g 12,6 g 19,7 g 30,1 g	Käse-Lauch-Eintopf mit Hack-Fleisch	372,9 kcal 1554 kJ 12,4 g 22,8 g 24,4 g 13,7 g	Süße Pfannkuchen	208,8 kcal 879,6 kJ 1,8 g 8,8 g 6 g 28,8 g	Walnuss Mousse	31,9 kcal 134,1 kJ 0,8 g 0,6 g 0,9 g 5,3 g
Zusatzstoffe + Allergene	a, g, a1		15, a, c, g, a1		g		a, c, g, a1		g, h, h3	
Donnerstag 24.09.2020	Gemüse-Brühe mit Einlage / Fruchtkaltschale	18,3 kcal 76,2 kJ 0 g 0,7 g 0,1 g 3,2 g	Fleisch-Käse am Stück dazu Baguettebrot mit Bayrischem Kartoffel- Salat und Senf	439,9 kcal 1823,8 kJ 9,3 g 16,7 g 29,9 g 24 g	Kartoffel-Wurzel- Gemüse-Gratin mit Rosmarin-Sauce	281,7 kcal 1180,3 kJ 6,7 g 14,5 g 11,6 g 28,4 g	Milchreis mit Zimtucker	389,4 kcal 1646,7 kJ 2,8 g 13,2 g 4,4 g 73,1 g	Granatapfel Joghurt	80,8 kcal 339,2 kJ 1,5 g 2,2 g 2,2 g 12,8 g
Zusatzstoffe + Allergene	a, c, i, a1		1, 2, 3, 8, a, f, g, j		15, c, g, i		g		g	
Freitag 25.09.2020	Kräuter-Creme- Suppe / Fruchtkaltschale	30,1 kcal 125,1 kJ 1,3 g 0,5 g 2,3 g 0,7 g	Heringstipp mit Butter - Kartoffeln und Gurken - Salat	519,4 kcal 2160,1 kJ 8,2 g 8,6 g 42,3 g 24,9 g	Eier-Omelett mit Champignon-Sauce und Kartoffel-Püree	233,3 kcal 853,2 kJ 5 g 10,6 g 10,4 g 15,9 g	Kaiserschmarrn	372,1 kcal 1561 kJ 1,9 g 11,4 g 7,6 g 65 g	Mandarinen	50,4 kcal 214,4 kJ 0,1 g 0,6 g 0,2 g 11,2 g
Zusatzstoffe + Allergene	g		2, 15, c, d, g		3, 15, c, g		a, c, g, a1			
Samstag 26.09.2020			Weisser Bohnen-Eintopf mit Rind-Fleisch	189,7 kcal 797 kJ 1,1 g 12,6 g 3 g 22 g	Marillen-Knödel mit heißen Früchten und Vanille-Sauce	289,1 kcal 1214,5 kJ 1,5 g 7,8 g 3,8 g 55,4 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		a, c, g, a1		a, c, g, a1		1, g	
Sonntag 27.09.2020	Rinder-Kraft-Brühe mit Einlage / Fruchtkaltschale	18,2 kcal 75,8 kJ 0 g 0,7 g 0,1 g 3,2 g	Schweine-Nacken-Steak mit gebratenen Zwiebeln dazu Sauce und Romanesco-Gemüse mit Butter-Kartoffeln	341 kcal 1321 kJ 7,6 g 23,6 g 16,3 g 19,2 g	Hähnchen Cordon- Bleu mit Sauce dazu Markt-Gemüse und Salz-Kartoffeln	305 kcal 1172,8 kJ 2,9 g 15,8 g 10,7 g 27,8 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		15, g		1, 2, 15, 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 - 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 Geflügelfeischanteil, 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