

MITTAGESSEN auf Rädern

KW 14	Montag, 30.03.2020	Dienstag, 31.03.2020	Mittwoch, 01.04.2020	Donnerstag, 02.04.2020	Freitag, 03.04.2020	Samstag, 04.04.2020	Sonntag, 05.04.2020
Suppe	<i>Biersuppe</i>	<i>Fenchelsuppe</i>	<i>Gulaschsuppe</i>	<i>Eierflockensuppe</i>	<i>Kremser Weinsuppe</i>		<i>Hühnerbrühe mit Einlage</i>
Menü 1	<i>"Krautwickel" mit Specksoße und Kartoffelbrei</i>	<i>Käsespätzle mit Zwiebel-schmälze und Blattsalat</i>	<i>Ofenschlupfer mit Vanillesoße und eingelegten Kirschen</i>	<i>Fleischklopse mit Paprika-rahmsöÙe, Nudeln und Salat</i>	<i>Rühreier mit Rahmspinat und Salzkartoffeln</i>	<i>Roter Bohneneintopf mit Hackfleischeinlage, Weckle</i>	<i>Cordon Bleu mit BratensoÙe, Rosenkohl und Kartoffelknödel</i>
Menü 2	<i>Geflügel-frikadelle mit BratensoÙe, Mischgemüse und Kartoffelbrei</i>	<i>Rahm-champignons mit Spätzle und Blattsalat</i>	<i>Tortellini in Käsesauce und Salatteller</i>	<i>Fleischklopse mit GemüsesoÙe, Nudeln und Salat</i>	<i>Fischfilet auf dem Gemüsebeet mit DillsoÙe und Salzkartoffeln</i>	<i>Gemüseeeintopf mit Rindfleischeinlage, Weckle</i>	<i>Cordon Bleu mit BratensoÙe, Rosenkohl und Kartoffelknödel</i>
Dessert	<i>Joghurt</i>	<i>Waldbeeren-kompott</i>	<i>Frisches Obst</i>	<i>Grießpudding</i>	<i>Birne Helene</i>	<i>Milchreis</i>	<i>Süßspeise</i>

Küchenleiter Herr Fritsch Tel.: 07834/838524, Frau Fix Tel.: 07832/4522

Wir wünschen guten Appetit

Erläuterungen der kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe und Allergenen in Lebensmitteln siehe Extrainformation Änderungen vorbehalten.

Allergenplan

KW 14	Montag, 30.03.2020	Dienstag, 31.03.2020	Mittwoch, 01.04.2020	Donnerstag, 02.04.2020	Freitag, 03.04.2020	Samstag, 04.04.2020	Sonntag, 05.04.2020
Suppe	Biersuppe a kcal: 58,6	Fenchelsuppe a,a1,g,l 1 kcal: 124,9	Gulaschsuppe a,a1,l kcal: 124,3	Eierflockensuppe c kcal: 26,6	Kremser Weinsuppe a,a1,l 1 kcal: 137,3		Hühnerbrühe mit Einlage kcal: 8,5
Menü 1	"Krautwickel" c,g,j mit Specksoße a,a1,a3,l 1,2,3,10 und Kartoffelbrei kcal: 373,4	Käsespätzle mit Zwiebel- schmälze g und Blattsalat a,a1 4 kcal: 578,7	Ofenschlupfer a,a1,c,g,h,h1 mit Vanillesoße g und eingelegten Kirschen 1 kcal: 568,0	Fleischklopse c mit Paprika- rahmsoße, a,a1,l 1 Nudeln und Salat a,a1 4 kcal: 693,2	Rühreier c,g 1 mit Rahmspinat a,a1,g 1 und Salzkartoffeln kcal: 424,5	Roter Bohneneintopf mit Hackfleischeinlag e, i 2,3,10 Weckle a,c kcal: 427,9	Cordon Bleu a,a1,a3,g,l 1,2 mit Bratensoße, a,a1,a3,l 1 Rosenkohl und g 1 Kartoffelknödel a,a1,c kcal: 893,4
Menü 2	Geflügel- frikadelle a,a1 mit Bratensoße, a,a1,a3,l 1 Mischgemüse 1 und Kartoffelbrei kcal: 423,9	Rahm- champignons a,a1,g,i,l 1 mit Spätzle a,a1,c 1 und Blattsalat a,a1 4 kcal: 481,7	Tortellini in Käsesauce a,a1,c,g,l 1,2 und j Salatteller kcal: 502,5	Fleischklopse c mit Gemüsesoße, a,a1,i,l 1,3 Nudeln und Salat a,a1 4 kcal: 670,3	Fischfilet auf dem Gemüsebeet d,i,l mit Dillsoße a,a1,l 1 und Salzkartoffeln kcal: 444,8	Gemüseintopf mit Rindfleischeinlage, i Weckle a,c kcal: 372,1	Cordon Bleu a,a1,a3,g,l 1,2 mit Bratensoße, a,a1,a3,l 1 Rosenkohl und g 1 Kartoffelknödel a,a1,c kcal: 893,4
Dessert	Joghurt g kcal: 16977,5	Waldbeeren- kompott kcal: 109,2	Frisches Obst kcal: 88,3	Grießpudding g kcal: 147,4	Birne Helene g kcal: 108,3	Milchreis g kcal: 165,9	Süßspeise g 1 kcal: 112,0

LEGENDE DER KENNZEICHNUNGSPFLICHTIGEN ZUSATZSTOFFE UND ALLERGENE IN LEBENSMITTELN

Wir verwenden nur in Ausnahmefällen Lebensmittel, die kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe gemäß der Zusatzstoff-Verordnung enthalten. Viele Lebensmittel enthalten sogenannte Allergene auf die ebenfalls hingewiesen werden muss. Auf dem Speisenplan finden sie Fußnoten, die es Ihnen ermöglichen, kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe und Allergene genau zu identifizieren. Grundlage hierfür ist die Information, die der Hersteller auf der jeweiligen Verpackung angibt.

Im Zweifel wenden Sie sich bitte direkt an uns.

Die Fußnoten sind wie folgt definiert:

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe

- 1) Farbstoff
- 2) Konservierungsstoff
- 3) Antioxidationsmittel
- 4) Geschmacksverstärker
- 5) geschwefelt
- 6) geschwärzt
- 7) gewachst
- 8) Phosphat
- 9) Süßungsmittel
- 10) Phenylaninquelle
- 11) abführend
- 12) unter Schutzatmosphäre verpackt

Allergene

- a) Gluten (a1-Weizen, a2-Roggen, a3-Gerste, a4-Hafer, a5-Dinkel, a6-Kamut und Hybridstämme davon)
- b) Krebstiere
- c) Ei
- d) Fisch
- e) Erdnüsse
- f) Soja
- g) Milch/Laktose
- h) Schalenfrüchte (h1-Mandeln, h2-Hasel, h3-Walnuss, h4 - Cashew-Kerne, h5-Pecannuss, h6-Paranuss, h7-Pistazien, h8-Macadamia-Nüsse, h9-Queensland-Nuss)
- i) Sellerie
- j) Senf
- k) Sesam
- l) Schwefeldioxid und Sulfite
- m) Histamin
- n) Lupinen
- o) Weichtiere
- p) Allergenfrei