

MITTAGESSEN auf Rädern

KW 24	Montag, 08.06.2020	Dienstag, 09.06.2020	Mittwoch, 10.06.2020	Donnerstag, 11.06.2020	Freitag, 12.06.2020	Samstag, 13.06.2020	Sonntag, 14.06.2020
Suppe	<i>Petersilien- cremesuppe</i>	<i>Grünkernsuppe</i>	<i>Ochschwanz- suppe</i>	<i>Bärlauchsuppe</i>	<i>Buchstabensuppe</i>		<i>Kraftbrühe mit Einlage</i>
Menü 1	<i>Gebackener Fleischkäse mit Zwiebelsoße, Fingerkarotten und Kartoffelbrei</i>	<i>Schweine- schnittel mit Paprika- rahmsoße, Nudeln und Salat</i>	<i>Hühnerfrikassee mit Buttererbsen und Reis</i>	<i>Spanferkel- rollbraten mit Biersoße, Speckbohnen und Bechamelkartoffeln</i>	<i>Schlemmerfilet "Provence" mit Currysoße, Ratatouille- gemüse und Salzkartoffeln</i>	<i>Nudeleintopf mit Rindfleischeinlage, Weckle</i>	<i>"Badischer Sauerbraten" mit Preiselbeeren, Bandnudeln und Salat</i>
Menü 2	<i>Gebackener Fleischkäse mit Zwiebelsoße, Fingerkarotten und Kartoffelbrei</i>	<i>Schweine- schnittel mit Rahmsoße, Nudeln und Salat</i>	<i>Fleischklopse mit Kräutersoße, Mischgemüse und Reis</i>	<i>Spanferkel- rollbraten mit Biersoße, Mischgemüse und Bechamelkartoffeln</i>	<i>Spinatomelette mit Currysoße und Salzkartoffeln</i>	<i>Nudeleintopf mit Rindfleischeinlage, Weckle</i>	<i>"Badischer Sauerbraten" mit Preiselbeeren, Bandnudeln und Salat</i>
Dessert	<i>Joghurt</i>	<i>Rote Grütze</i>	<i>Frisches Obst</i>	<i>Mandelpudding</i>	<i>Birnenkompott</i>	<i>Quarkspeise</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 24	Montag, 08.06.2020	Dienstag, 09.06.2020	Mittwoch, 10.06.2020	Donnerstag, 11.06.2020	Freitag, 12.06.2020	Samstag, 13.06.2020	Sonntag, 14.06.2020
Suppe	Petersilien- cremesuppe a,a1,l 1 kcal: 128,0	Grünkernsuppe a,a5 kcal: 73,9	Ochsenschwanz- suppe a,a1,a3,l kcal: 33,1	Bärlauchsuppe a,a1,l 1 kcal: 122,7	Buchstabensuppe i kcal: 37,7		Kraftbrühe mit Einlage a,a1,c,i kcal: 66,3
Menü 1	Gebackener Fleischkäse 2,3,4,10 mit Zwiebelsoße, a,a1,a3,l 1 Fingerkarotten 1 und Kartoffelbrei kcal: 763,2	Schweine- schnittzel a,a1 mit Paprika- rahmsoße, a,a1,l 1 Nudeln und Salat a,a1 4 kcal: 19357,0	Hühnerfrikassee a,a1,l 1,3 mit Buttererbsen 1,8 und Reis kcal: 453,6	Spanferkel- rollbraten a mit Biersoße, a,a1,a3,l 1 Speckbohnen 1 und Bechamelkartoffel n a,a1,g 1 kcal: 659,9	Schlemmerfilet "Provence" a,a1,d,f,g,i mit Currysoße, a,a1,l 1 Ratatouille- gemüse und Salzkartoffeln kcal: 367,0	Nudeleintopf mit Rindfleischeinlage, i Weckle a,c kcal: 470,7	"Badischer Sauerbraten" a,a1,l 3 mit Preiselbeeren, Bandnudeln a und Salat a,a1,c,j 1,3,4,8 kcal: 454,8
Menü 2	Gebackener Fleischkäse 2,3,4,10 mit Zwiebelsoße, a,a1,a3,l 1 Fingerkarotten 1 und Kartoffelbrei kcal: 763,2	Schweine- schnittzel a,a1 mit Rahmsoße, a,a1,a3,l 1 Nudeln und Salat a,a1 4 kcal: 19320,6	Fleischklopse c mit Kräutersoße, a,a1,g,l 1 Mischgemüse 1 und Reis kcal: 633,2	Spanferkel- rollbraten a mit Biersoße, a,a1,a3,l 1 Mischgemüse 1 und Bechamelkartoffel n a,a1,g 1 kcal: 650,3	Spinatomelette c,g,i mit Currysoße a,a1,l 1 und Salzkartoffeln kcal: 519,6	Nudeleintopf mit Rindfleischeinlage, i Weckle a,c kcal: 470,7	"Badischer Sauerbraten" a,a1,l 3 mit Preiselbeeren, Bandnudeln a und Salat a,a1,c,j 1,3,4,8 kcal: 454,8

Allergenplan

KW 24	Montag, 08.06.2020	Dienstag, 09.06.2020	Mittwoch, 10.06.2020	Donnerstag, 11.06.2020	Freitag, 12.06.2020	Samstag, 13.06.2020	Sonntag, 14.06.2020
Dessert	Joghurt g 8 kcal: 89,9	Rote Grütze kcal: 109,2	Frisches Obst kcal: 145,0	Mandelpudding g,h,h1 kcal: 147,4	Birnenkompott kcal: 69,3	Quarkspeise g 8 kcal: 100,1	Süßspeise g 1 kcal: 111,1

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