

MITTAGESSEN auf Rädern

KW 13	Montag, 23.03.2020	Dienstag, 24.03.2020	Mittwoch, 25.03.2020	Donnerstag, 26.03.2020	Freitag, 27.03.2020	Samstag, 28.03.2020	Sonntag, 29.03.2020
Suppe	<i>Graupensuppe</i>	<i>Geflügelcreme- suppe</i>	<i>Meerrettichrahm- suppe</i>	<i>Eiermuschelsuppe</i>	<i>Zwiebelsuppe</i>		<i>Kraftbrühe mit Einlage</i>
Menü 1	<i>Frikadellen mit Bratensoße, Fingerkarotten und Kartoffelbrei</i>	<i>Schnitzel "Schwarzwälder Art" mit Spätzle und Salat</i>	<i>Schweinegulasch "Hausfrauen Art" mit Gemüsereis</i>	<i>Putenrollbraten mit Bratensoße, Kohlrabi und Hörnchennudeln</i>	<i>Schlemmerfilet "Bordelaise" mit Senfsoße, Lauchgemüse und Salzkartoffeln</i>	<i>Hühnereintopf mit Weckle</i>	<i>Rinderzunge in Madeirasoße, Bandnudeln und Salat</i>
Menü 2	<i>Geflügel- frikadelle mit Bratensoße, Fingerkarotten und Kartoffelbrei</i>	<i>Schnitzel "Schwarzwälder Art" mit Spätzle und Salat</i>	<i>Schweinegulasch "Hausfrauen Art" mit Petersilien- kartoffeln</i>	<i>Putenrollbraten mit Bratensoße, Kohlrabi und Hörnchennudeln</i>	<i>Spinatomelette mit Senfsoße und Salzkartoffeln</i>	<i>Kartoffeleintopf mit Speck- und Wursteinlage, Weckle</i>	<i>Rinderbraten in Rotweinssoße, Bandnudeln und Salat</i>
Dessert	<i>Joghurt</i>	<i>Panna Cotta</i>	<i>Frisches Obst</i>	<i>Himbeerpudding</i>	<i>Rhabarber- kompott</i>	<i>Mandelquark</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 13	Montag, 23.03.2020	Dienstag, 24.03.2020	Mittwoch, 25.03.2020	Donnerstag, 26.03.2020	Freitag, 27.03.2020	Samstag, 28.03.2020	Sonntag, 29.03.2020
Suppe	Graupensuppe i,l kcal: 94,8	Geflügelcreme- suppe a,a1,g,i 1 kcal: 142,2	Meerrettichrahm- suppe a,a1,g,l 1,3,5 kcal: 144,6	Eiermuschelsuppe i kcal: 37,7	Zwiebelsuppe l kcal: 43,4		Kraftbrühe mit Einlage i,l kcal: 109,3
Menü 1	Frikadellen a,a1,c mit Bratensoße, a,a1,a3,l 1 Fingerkarotten 1 und Kartoffelbrei kcal: 388,6	Schnitzel a,a1 "Schwarzwälder Art" a,a1,a3,l 1 mit Spätzle a,a1,c 1 und Salat a,a1,c,j 1,3,4,8 kcal: 740,5	Schweinegulasch "Hausfrauen Art" a,a1,i,l mit Gemüsereis i 1 kcal: 411,4	Putenrollbraten mit Bratensoße, a,a1,a3,l 1 Kohlrabi und a,a1,l 1 Hörnchennudeln a,c kcal: 554,9	Schlemmerfilet "Bordelaise" a,a1,d mit Senfsoße, a,a1,g,j,l 1 Lauchgemüse a,a1,g 1 und Salzkartoffeln kcal: 558,2	Hühnereintopf i mit Weckle a,c kcal: 279,1	Rinderzunge in MadeirasöÙe, a,a1,a3,l 1 Bandnudeln a und Salat a,a1,c,j 1,3,4,8 kcal: 576,3
Menü 2	Geflügel- frikadelle a,a1 mit BratensoÙe, a,a1,a3,l 1 Fingerkarotten 1 und Kartoffelbrei kcal: 364,6	Schnitzel "Schwarzwälder Art" a,a1,a3,l 1 mit Spätzle a,a1,c 1 und Salat a,a1,c,j 1,3,4,8 kcal: 425,2	Schweinegulasch "Hausfrauen Art" a,a1,i,l mit Petersilien- kartoffeln g kcal: 461,6	Putenrollbraten mit BratensoÙe, a,a1,a3,l 1 Kohlrabi und a,a1,l 1 Hörnchennudeln a,c kcal: 554,9	Spinatomelette c,g,i mit SenfsoÙe und a,a1,g,j,l 1 Salzkartoffeln kcal: 540,5	Kartoffeleintopf mit Speck- und Wursteinlage, i 2,3 Weckle a,c kcal: 500,7	Rinderbraten a,a1,a3,i,l 1 in RotweinsöÙe, a,a1,a3,l 1 Bandnudeln a und Salat a,a1,c,j 1,3,4,8 kcal: 696,4
Dessert	Joghurt g 8 kcal: 81,2	Panna Cotta g kcal: 171,9	Frisches Obst kcal: 145,0	Himbeerpudding g kcal: 164,7	Rhabarber- kompott kcal: 19,0	Mandelquark g,h,h1 8 kcal: 82,5	SüÙspeise g 1 kcal: 91,0

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