

Speiseplan für die Woche vom

Musterspeiseplan

MO

DI

MI

DO

FR

SA

SO

Menü 1	Allergene	kcal	Zusatz- stoffe	Menü 2	Allergene	kcal	Zusatz- stoffe
Tagessuppe Hühnerfrkasee mit Erbsen und Spargel dazu Butterreis Joghurtcreme	15,21,23 15,21,23 2 21 21,22	510 100	2 1,3,4	Tagessuppe Gemüseauflauf mit Käsesauce Joghurtcreme	15,21,23 17,21 15,23,24 21,22	435 100	1,3,4
Tagessuppe hausmacher Kartoffelpuffer mit Apfelkompott Puddingdessert	15,21,23 17,20,23 21 19,21,22	480 120	1,3,4	Tagessuppe Hühnereintopf mit Gemüse und Nudeln Puddingdessert	15,21,23 23,27 15,17 19,20,21	410 120	1,3,4
Tagessuppe Frikadelle mit Zwiebelsauce dazu Kartoffelpüree und Bohnensalat Quarkspeise	15,21,23 15,17 26 21,22	575 115	1,3,4	Tagessuppe Brathering mit Zwiebel und Pellkartoffeln Quarkspeise	15,21,23 15 21,22	585 115	1,3,4
Tagessuppe Hackfleischsauce mit Nudeln dazu einen Salat Buttermilchdessert	15,21,23 15,26 15,17,27 21 19,21,22	425 120	1,3,4	Tagessuppe Schwäbische Maultaschen mit Röstzwiebeln dazu einen Salat Buttermilchdessert	15,21,23 15,17 21 19,21,22	470 120	1,3,4
Tagessuppe Backfisch dazu Kartoffelsalat und Zitronenecke Frisches Obst	15,21,23 15,18,21 17,24 75	465		Tagessuppe Rührei mit Speck dazu Salzkartoffeln und einen Salat Frisches Obst	15,21,23 15,17,21 21 75	510	
Gemüse Eintopf mit Fleischeinlage und Kartoffeln Rote Grütze mit Vanillesauce	23,27 15,21	375 130	1,3,4	Griesbrei mit Zimt und Zucker Rote Grütze mit Vanillesauce	15,21 15,21	400 130	
Tagessuppe Rindfleisch mit Merrettichsauce dazu Salzkartoffeln und Rote Betesalat Kompott	15,21,23 15,21,23,27 100	520	2 3,4	Tagessuppe Spinat-Knuspermedaillon auf Rahmsauce dazu Salzkartoffeln Kompott	15,21,23 15,17 21 100	365	3,4

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe:

Zur Erklärung der enthaltenen Allergene siehe bitte „Legende Allergene“

1) Farbstoff; 2) Konservierungsstoff; 3) Süßungsmittel; 4) Geschmacksverstärker; 5) Antioxidationsmittel; 6) Phosphat;

7) Phenylalaninquelle; 8) geschwefelt; 9) geschwärzt; 10) gewachst

Änderungen unter Vorbehalt

