

Speiseplan

Woche vom 15.01.2024 bis 21.01.2024, KW 3

	Montag, 15.01.24	Dienstag, 16.01.24	Mittwoch, 17.01.24	Donnerstag, 18.01.24	Freitag, 19.01.24	Samstag, 20.01.24	Sonntag, 21.01.24
Kaltversorgung	Kaltversorgung	Kaltversorgung	Kaltversorgung	Kaltversorgung	Kaltversorgung	Kaltversorgung	Kaltversorgung
Menü 1	Kartoffelgulasch mit Würstchen I, J, 1, 2, 3, 4, 8, 27	Grießbrei mit Kirschkompott A, A1, C, G	Pichelsteiner Gemüseeintopf (mit Rind- und Schweinefleisch) I	Jägerschnitzel mit Tomatensauce und Nudeln A, A1, C, G, J	Fischfrikadelle, Buttersoße, Möhren und Salzkartoffeln A, A1, C, D, F, G, I, J, 1, 3, 10	Möhren-Kohlrabieintopf mit Kartoffelwürfel und Fleischklößchen A, A1, I	Mutzbraten, Bratensauce, grüne Bohnen und Salzkartoffeln G, I
Menü 1 püriert	Kartoffelgulasch mit Würstchen I, J, 1, 2, 3, 4, 8, 27	Grießbrei mit Kirschkompott A, A1, C, G	Pichelsteiner Gemüseeintopf (mit Rind- und Schweinefleisch) I	Jägerschnitzel mit Tomatensauce und Nudeln A, A1, C, G, J	Fischfrikadelle, Buttersoße, Möhren und Salzkartoffeln A, A1, C, D, F, G, I, J, 1, 3, 10	Möhren-Kohlrabieintopf mit Kartoffelwürfel und Fleischklößchen A, A1, I	Mutzbraten, Bratensauce, grüne Bohnen und Salzkartoffeln G, I
Menü 2	Weizen-Gemüse-Pfanne mit Tomatensauce A, A1, G, I	Kräuterquark mit Salzkartoffeln G	Kartoffel-Spinat-Auflauf, Gemüserahmsauce A, A1, G, I, 27	Gemüseeintopf mit Nudeln A, A1, C, G, I	Eierfrikassee mit Salzkartoffeln A, A1, C, G, I	Nudel-Gemüse-Auflauf mit Tomatensoße A, A1, C, G, I, 1, 27	
Menü 2 püriert	Weizen-Gemüse-Pfanne mit Tomatensauce A, A1, G, I	Kräuterquark mit Salzkartoffeln G	Kartoffel-Spinat-Auflauf, Gemüserahmsauce A, A1, G, I, 27	Gemüseeintopf mit Nudeln A, A1, C, G, I	Eierfrikassee mit Salzkartoffeln A, A1, C, G, I	Nudel-Gemüse-Auflauf mit Tomatensoße A, A1, C, G, I, 1, 27	
Menü 3	Bohneneintopf mit Kassler I, 2, 3, 8, 17	Schweinesteak an Champignon-Zwiebel-Sahnesoße mit Salzkartoffeln A1, C, G	Kassler mit Bratensauce, Grünkohl und Salzkartoffeln A, G, I, J, 3	Chili con Carne I	Kohlroulade mit Bratensoße und Salzkartoffeln A, A1, C, J		
Menü 3 püriert	Bohneneintopf mit Kassler I, 2, 3, 8, 17	Schweinesteak an Champignon-Zwiebel-Sahnesoße mit Salzkartoffeln A1, C, G	Kassler mit Bratensauce, Grünkohl und Salzkartoffeln A, G, I, J, 3	Chili con Carne I	Kohlroulade mit Bratensoße und Salzkartoffeln A, A1, C, J		
Dessert	Obst	Rohkostsalat	Obst	Pudding G, 1, 3, 4, 10	Fruchtjoghurt G	Birnenkompott 3	Schokoladen Mousse G

Änderungen und Irrtümer vorbehalten
Zusatzstoffe und Allergene:
1 Farbstoffe, 2 Konservierungsstoffe, 3 Antioxidationsmittel, 4 Geschmacksverstärker, 5 geschwefelt, 7 Pökelsalz, 8 Phosphat, 9 Süßungsmittel, 10 Zucker, 11 enthält eine Phenylalaninquelle, 17 mit Nitritpökelsalz, 18 mit Nitrat, 19 Nitritpökelsalz und Nitrat, 27 unter Schutzatmosphäre verpackt, 36 aus Fischstücken zusammengefügt

Allergenkennzeichnung: enthält alle Nussorten*, Kiwi (auf das Kreuzallergen)*, A Gluten*, A1 Weizen*, A2 Roggen*, A3 Gerste*, A4 Hafer*, A5 Dinkel*, A6 Kamut*, B Krebstiere*, C Eiweiss*, D Fisch*, E Erdnüsse*, F Soja*, G Laktose/Milch*, H Schalenfrüchte*, H1 Mandeln*, H2 Haselnüsse*, H3 Walnüsse*, H7 Pistazien*, I Sellerie*, J Senf*, K Sesamsamen*, Kohlr Kohlraabi*, L Sulfite*, M Lupine*, N Weichtiere*, Pap Paprika*, Tom Tomate* (* und Erzeugnisse daraus)