

Speiseplan

vom 14.09.26 bis 20.09.26

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!

	Vollkost	Vegetarische Kost	Leichte Vollkost	Dessert	Zum Kaffee	Abendbeilage
Montag	Zürcher Rahmgeschnetzeltes ^{3,E} Möhren Spätzle ^{A,A1,C,D}	Grießbrei ^{A,A1,E} heiße Kirschen	Omelette ^{C,E} Rahmspinat ^E Kartoffeln	Joghurt ^{1,11,E}	Gebäck ^{1,2,17,A,A1,A3,A4} ,C,D,E,F,F2,N	Gewürzgurke ^{2,6}
Dienstag	Hack-Weißkohlpfanne ^G Kräuterquark ^E Reis	Blumenkohl- Käsemedaillon ^{A,A1,C,E} Kräutersoße ^{E,G} Kartoffeln	Kartoffeleintopf ^G Würstchen ^{2,3,4,10,11}	Obst	Gebäck ^{1,2,17,A,A1,A3,A4} ,C,D,E,F,F2,N	Blumenkohlsalat LVk ^{1,2,11,A,A1,C,E,H}
Mittwoch	Vegetarischer Steckrübeneintopf ^G Kasslereinlage ^{2,3,10}	Gnocchi ^{A,A1,C} Ratatouille Pfanne	Gedämpftes Fischfilet ^M Rahmkartoffeln mit Gemüse in Senfsauce ^{A,A1,E,G,H}	Quarkspeise ^E	Gebäck ^{1,2,17,A,A1,A3,A4} ,C,D,E,F,F2,N	Rote Bete ^{(6)6#}
Donnerstag	Schweineschnitzel Wiener Art ^{A,A1} Balkan Soße ^{6,E,G} Reis	Kartoffel-Pilzpfanne Kräutersoße ^{E,G} gem. Salat ^{3,6,9,A,A1,E,G}	Bolognesesoße(Rind) gem. Salat ^{3,6,9,A,A1,E,G} Spaghetti ^{A,A1}	Pudding ^{2,11,E}	Gebäck ^{1,2,17,A,A1,A3,A4} ,C,D,E,F,F2,N	Kohlrabisalt ^{2,E}
Freitag	Backfischfilet ^{A,A1,H,M} Remouladensoße ^{(1)1,2,6,11,A,} C,E,H Kartoffelsalat ^{C,H}	Nudel-Gemüsepfanne ^{A,A1,G} Sahnesoße ^{A,A1,E,G}	Geflügel Curryragout ^{A,A1,E,G} Broccoli Reis	Götterspeise ^{1,2,11}	Gebäck ^{1,2,17,A,A1,A3,A4} ,C,D,E,F,F2,N	Gurkentaler ^{1,H}
Samstag	Erbseintopf Veg ^{G,H} Geflügelwürstchen ^{2,10,A,E}	Möhreneintopf ^G	Möhreneintopf ^G Geflügelwürstchen ^{2,10,A,E}	Obst	Gebäck ^{1,2,17,A,A1,A3,A4} ,C,D,E,F,F2,N	Tomate
Sonntag	Hähnchenbrust ^G Kaisergemüse in Rahm ^{A,A1,E,G} Kartoffeln	Broccoli-Nuß- Ecke ^{A,A1,A4,F,F1,F2} Kaisergemüse in Rahm ^{A,A1,E,G} Kartoffeln	Hähnchenbrust ^G Kaisergemüse in Rahm ^{A,A1,E,G} Kartoffeln	Buttermilchdessert ^E	Gebäck ^{1,2,17,A,A1,A3,A4} ,C,D,E,F,F2,N	Gemüsecocktail ^{1,3,6,9,1} 1,C,E,G,H

Zusatzstoffe und Allergene: 1 = mit Farbstoff, 2 = mit Konservierungsstoff, 3 = mit Antioxidationsmittel, 4 = mit Geschmacksverstärker, 6 = mit Süßungsmittel, 9 = geschwefelt, 10 = mit Phosphat, 11 = mit einer Zuckerart und Süßungsmittel, 17 = unter Schutzatmosphäre verpackt, A = enth. Gluten, A1 = enth. Weizen, A3 = enth. Gerste, A4 = enth. Hafer, C = enth. Ei, D = enth. Soja, E = enth. Milch einschl. Lakt, F = enth. Schalenfrüchte, F1 = enth. Mandel, F2 = enth. Haselnüsse, G = enth. Sellerie, H = enth. Senf, M = enth. Fisch, N = enth. Erdnüsse

Wechselwirkungen können nicht ausgeschlossen werden. Bitte melden Sie sich bei Unverträglichkeiten bei Ihrer Menüassistentin oder dem Pflegepersonal.