

# Speiseplan vom 19.04.2021 - 25.04.2021

	Menü 1	Menü 2	Menü 3
<b>Montag, 19.04.21</b>	<b>Kalbsfleischcremesuppe</b> 12,51,511,515,52,58,60 <b>Rinderhacksteak</b> 51,511,515,54,60 <b>weißes Bohnengemüse</b> 1,2,16,52,58 <b>Salzkartoffeln</b> Banane 761 kcal	<b>Kalbsfleischcremesuppe</b> 12,51,511,515,52,58,60 <b>Kartoffel-Gemüsepfanne</b> <b>Kräutersauce</b> 12,51,511,52,58 Banane 468 kcal	<b>Nudeln</b> 51,511 <b>Schinken - Salbeisauce</b> 1,2,16,51,511,52,58,60 <b>grüner Bohnensalat</b> 2,52,58,61,63 488 kcal
<b>Dienstag, 20.04.21</b>	<b>Gemüsepüreesuppe</b> 52,58 <b>Schaschlik</b> 6,51,511,515,60 <b>Salzkartoffeln</b> <b>Bauernsalat</b> 6,52,58,61 Vanillequark 52,58 549 kcal	<b>Gemüsepüreesuppe</b> 52,58 <b>Schupfnudelaufbau mit Sauerkraut</b> 51,511,515,52,54,58,60 Vanillequark 52,58 589 kcal	<b>Salatteller mit Sahnedressing, Thunfisch, gekochtes Ei, Brötchen</b> 2,51,511,512,514,52,55,57,58,61,63 343 kcal
<b>Mittwoch, 21.04.21</b>	<b>Möhrencremesuppe</b> 12,51,511,515,52,58,60 <b>Kartoffelspalten, Kräuter-Sauerrahmdipp</b> 52,58 <b>Tomatensalat</b> 1,2,5,61,63 Mango-Buttermilchdessert 52,58 692 kcal	<b>Möhrencremesuppe</b> 12,51,511,515,52,58,60 <b>Gemüsepufer</b> 51,511,54,60 <b>Spitzkohl</b> 51,511,515,52,58,60 Mango-Buttermilchdessert 52,58 472 kcal	<b>Nudeln</b> 51,511 <b>Tomatensauce</b> 51,511,60 <b>Blattsalat in Essig-Öl</b> 1,2,5,61,63 406 kcal
<b>Donnerstag, 22.04.21</b>	<b>Buchstabensuppe</b> 51,511,54,60 <b>Bratwurst mit Currysoße</b> 2,3,51,511,515,52,58,60,61 <b>Bratkartoffeln</b> 12 <b>bunter Salat</b> 1,2,5,61,63 Götterspeise 831 kcal	<b>Buchstabensuppe</b> 51,511,54,60 <b>vegetarischer Kartoffel-Blumenkohlgratin</b> 52,54,58 Götterspeise 534 kcal	<b>Nudeln mit Basilikumpesto</b> 51,511,52,54,58 <b>Blattsalat</b> <b>Cocktaildressing</b> 499 kcal
<b>Freitag, 23.04.21</b>	<b>rote Beetcremesuppe</b> 3,12,51,511,515,52,58 <b>Rührei</b> 52,54,58,60 <b>Rahmspinat</b> 51,511,52,58 <b>Kartoffelpüree</b> 52,58 Joghurt 52,58 693 kcal	<b>rote Beetcremesuppe</b> 3,12,51,511,515,52,58 <b>gebratenes Seelachsfilet</b> 51,511,52,55,58,61 <b>Remoulade</b> 6,51,511,52,54,58,61 <b>Kartoffelsalat</b> 1,6,12,51,511,54,61 Joghurt 52,58 1061 kcal	<b>"süße Bowl"</b> Milchreis, frisches Obst, Fruchtgelee 52,58 418 kcal
<b>Samstag, 24.04.21</b>	<b>Graupeneintopf mit Rindfleisch</b> 51,511,515,60 Mandelgrießbrei 51,511,52,58,59,591 380 kcal	<b>vegetarischer Wirsingintopf</b> 13,52,58,63 Mandelgrießbrei 51,511,52,58,59,591 322 kcal	
<b>Sonntag, 25.04.21</b>	Rinderbrühe mit Markklößchen 51,511,515,54,60 <b>Kalbsgulasch</b> 51,511,515,60 <b>Rosenkohl</b> 1,2,16,52,58 <b>Salzkartoffeln</b> SchwarzwälderKirschcreme 52,58 519 kcal	Rinderbrühe mit Markklößchen 51,511,515,54,60 <b>Lachs in Kräuterbuttersauce</b> 51,511,52,55,58 <b>Kräuternudeln</b> 51,511 <b>Blattsalat in Kräuter</b> 2,52,58,61,63 SchwarzwälderKirschcreme 949 kcal	

Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff<sup>†</sup>; (2) mit Antioxidationsmittel<sup>†</sup>; (3) mit Geschmacksverstärker<sup>†</sup>; (5) mit Süßungsmitteln<sup>†</sup>; (6) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel<sup>†</sup>; (12) mit Farbstoff<sup>†</sup>; (13) geschwefelt<sup>†</sup>; (16) mit Phosphat<sup>†</sup> Allergene: (51) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (511) Weizen und Weizenerzeugnisse; (512) Dinkel und Dinkelerzeugnisse; (514) Roggen und Roggenerzeugnisse; (515) Gerste und Gersteerzeugnisse; (52) Laktose; (54) Eier und -erzeugnisse; (55) Fisch und -erzeugnisse; (57) Soja und -erzeugnisse; (58) Milch und -erzeugnisse; (59) Schalenfrüchte und -erzeugnisse; (591) Mandeln und Mandelerzeugnisse; (60) Sellerie und -erzeugnisse; (61) Senf und -erzeugnisse; (63) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l, als SO<sub>2</sub> angegeben [\* gesetzlich vorgegeben]

Guten Appetit wünscht Ihnen \_\_\_\_\_