



Mo
02.08.2021

Di
03.08.2021

Mi
04.08.2021

Do
05.08.2021

Fr
06.08.2021

Sa
07.08.2021

So
08.08.2021

Suppe sowie wahlweise Menü 1 oder Menü 2

Gemüsecremesuppe Vx ⁰⁰⁰ gi (kcal 139)	Gemüsebouillon mit Ei und Nudeln Vxx ⁰⁰⁰ aci (kcal 106)	Champignon cremesuppe Vx ⁰⁰ a1g (kcal 117)	Gemüsebrühe mit Backerbsen Vxx ⁰⁰⁰ aa1cgi (kcal 88)	Karottencremesuppe Vxx ⁰⁰⁰ ag (kcal 109)		Badische Hochzeitsuppe Rxx ⁰⁰ acgi (kcal 99)
Menü 1: Geflügelfrikadelle mit Tomaten&Käse überbacken, Rösti und Lauchgemüse Gx ⁰⁰⁰ aa1cgi 13 (kcal 745)	Menü 1: Fleischknepp mit Meerrettichsoße, Rote Beete Salat und Salzkartoffeln Sx ⁰⁰ agi 38 (kcal 502)	Menü 1: Frische Reibekuchen mit Apfelkompott Vx ⁰⁰ a4c (kcal 557)	Menü 1: Hähnchenbrüstchen an Balsamicosauce, Basmati- Wildreis & Rohkostsalat Gxx ⁰⁰⁰ cgijl 138 (kcal 519)	Menü 1: Paniertes Rotbarschfilet mit Remoulade und Kartoffelsalat Fx ⁰ aa1cdgj 1348 (kcal 901)	Menü 1: Graupeneintopf mit geräuchertem Bauch und Roggenbrötchen Sx ⁰⁰ ai (kcal 690)	Menü 1: Schweinerollbraten an Bratensoße mit Kartoffelklößen und Salat Sx ⁰⁰ aa1cgijkl 238 (kcal 598)
Menü 2: Rindergulasch mit Paprika Spätzle und Blattsalat Rx ⁰⁰ a1cgjl 38 (kcal 379)	Menü 2: Kabeljaufilet an Zitronen-Orangensoße mit Gemüsereis Fxx ⁰⁰⁰ adgi (kcal 495)	Menü 2: Schweinshaxenfleisch an Biersoße mit Bayrisch Kraut und Klöße Sx ⁰⁰ a 1 (kcal 492)	Menü 2: Rinderleber mit Äpfel und Zwiebeln, Bratensoße, Püree und Blattsalat Rx ⁰⁰ agi (kcal 466)	Menü 2: Schwenksteak an Soße mit Schmorzwiebel, Bratka rtoffeln und Tomatensalat Sx ⁰⁰ aij 348 (kcal 649)	Menü 2: Currywurst mit Kartoffelspalten und Salat RSx ⁰ acgijl 38 (kcal 674)	Menü 2: Hähnchen Cordon Bleu mit Bratensoße, Spätzle und Gemüse Gx ⁰⁰ aa1cgijl 238 (kcal 539)

Suppe (ggf. vegetarische Alternativsuppe) und Menü vegetarisch

Gemüsecremesuppe Vx ⁰⁰⁰ gi (kcal 139) Gemüselasagne an Bechamelsauce mit Salat Vxx ⁰⁰⁰ acgijl 138 (kcal 647)	Gemüsebouillon mit Ei und Nudeln Vxx ⁰⁰⁰ aci (kcal 106) Ofenkartoffeln mit Kräuter-Creme Fraiche und Blattsalat Vx ⁰⁰ cgjl 38 (kcal 564)	Champignon cremesuppe Vx ⁰⁰ a1g (kcal 117) Frische Reibekuchen mit Apfelkompott Vx ⁰⁰ a4c (kcal 557)	Gemüsebrühe mit Backerbsen Vxx ⁰⁰⁰ aa1cgi (kcal 88) Pfannkuchen mit Schnittlauch, Spargelragout und Schwenkkartoffel aa1cg 7 (kcal 625)	Karottencremesuppe Vxx ⁰⁰⁰ ag (kcal 109) Gnocchis mit Tomatensoße und Blattsalat Vxx ⁰⁰ aa1cg (kcal 587)	Gemüseeeintopf "Quer durch de Gaade" mit Roggenbrötchen Vx ⁰⁰ i (kcal 311)	Badische Hochzeitsuppe Rxx ⁰⁰ acgi (kcal 99) Käsespätzle mit Zwiebeln und Gurkensalat Vx ⁰⁰ a1cgj 3 (kcal 640)
--	--	---	---	---	--	--

Nachtsch

Frischobst V ⁰⁰⁰ (kcal 92)	Götterspeise mit Vanillinsoße Sxx ⁰ g 14 (kcal 168)	Fruchtjoghurt Vxx ⁰ g (kcal 150)	Quark mit Mandarinen Vxx ⁰⁰ g (kcal 118)	Milchreis mit Zimtzucker Vxx ⁰ g (kcal 226)	Frischobst V ⁰⁰⁰ (kcal 92)	Dessert Vxx ⁰ g 1 (kcal 136)
--	--	--	--	--	--	--

Telefon: 06232/600 20

Änderungen des Speiseplans aus wichtigem Grund vorbehalten.
Das Küchenteam wünscht guten Appetit

Name: _____

plan_ear_7_5_c

Gedruckt am 25.07.2021 um 16:0 Uhr

Legende zum Speiseplan

Allergene:

a	glutenhaltig	f	sojahaltig
a1	Enthält Weizen	g	milchhaltig
a2	Enthält Roggen	h	schalenfruchthaltig
a3	Enthält Gerste	h1	Enthält Mandel
a4	Enthält Hafer	h2	Enthält Haselnuss
a5	Enthält Dinkel	h3	Enthält Walnuss
a6	Enthält Kamut	h4	Enthält Kaschunuss
a7	Enthält Emmer	h5	Enthält Pecannuss
a8	Enthält Einkorn	h6	Enthält Paranuss
a9	Enthält Grünkern	h7	Enthält Pistazien
a10	Enthält Hybridgetreide	h8	Enthält Macadamianuss
b	krebstierhaltig	h9	Enthält Queenslandnuss
c	eihaltig	i	selleriehaltig
d	fischhaltig	j	senfhaltig
e	erdnusshaltig	k	sesamhaltig
		l	schwefelhaltig
		m	lupinehaltig
		n	weichtierhaltig

Kennzeichnung:

°°°	Diab. sehr gut
°°	Diab. geeignet
°	Diab. eingeschränkt
G	Geflügel
S	Schweinefleisch
V	vegetarisch
R	Rindfleisch
F	Fisch
A	Alkohol
xx	leichte Vollkost

Zusatzstoffe:

1	Farbstoffe
2	Konservierungsstoffe
3	Antioxidationsmittel
4	Geschmacksverstärker
5	Phosphat
6	Süßungsmittel
7	Phenylalaninquelle
8	geschwefelt
9	geschwärzt
10	gewachst