



Mo
09.08.2021

Di
10.08.2021

Mi
11.08.2021

Do
12.08.2021

Fr
13.08.2021

Sa
14.08.2021

So
15.08.2021

Suppe sowie wahlweise Menü 1 oder Menü 2

Lauchcremesuppe Vx°° ag (kcal 132)	Sternchensuppe Vxx°° aci (kcal 60)	Grumbeersuppe Vx°° gi (kcal 127)	Gemüsebrühe mit Flädle V°° a1cgi (kcal 102)	Gemüsecremesuppe Vx°° gi (kcal 139)		Markklößchensuppe Rxx°° acgi 34 (kcal 243)
Menü 1: Hühnerfrikassee mit Champignons, Erbsen, Möhren und Butterreis Gxx°° g (kcal 422)	Menü 1: Schweineschnitzel an Paprikasoße mit Kroketten und Blattsalat Sx° aa1gi 24 (kcal 766)	Menü 1: Dampfnudeln mit Vanillasoße Vxx° a1cfg 6 (kcal 724)	Menü 1: Rieslingschinken mit Knoblauchdipp und Kartoffelsalat Sx°° agj 1348 (kcal 831)	Menü 1: Paniertes Merlanfilet mit Remoulade, Petersiliekartoffel & Rohkostsalat Fx°° aa1cdgj 138 (kcal 729)	Menü 1: Pichelsteiner Eintopf mit Gemüse, Zweierlei Fleisch und ein Brötchen RSx°° a1i 24 (kcal 479)	Menü 1: Putenschnitzel in Ei- Kräuter-Hülle an Sauce, mit Nudeln und Salat Gxx°° acgi (kcal 922)
Menü 2: Hausgemachte Hackfleischlasagne an Bechamelsoße mit Salat Rx°° acgijl 38 (kcal 695)	Menü 2: Lachs-Spinat- Nudelauflauf an Dillsoße mit Karotten- Sellerie-Salat Fxx°° acdgi (kcal 890)	Menü 2: Frikadelle an Bratensoße mit Erbsen- Karotten- Gemüse, Salzkartoffeln RSxx°° aa1a6a10cfgij	Menü 2: Herzhafte Schinkennudeln mit Käse an Tomatensoße und Blattsalat Sx°° acgijl 12348 (kcal 535)	Menü 2: Hähnchenschenkel in Zitronen- Knoblauch- Soße, Backkartoffeln, und Salat Gx°° cgij 38 (kcal 754)	Menü 2: Gegrillter Schaschlikspieß an Sauce mit Reis Sx°° gj 234 (kcal 672)	Menü 2: Geschnetzeltes Züricher Art mit Butterspätzle und Kaisergemüse Sxx°° aa1cgi (kcal 747)

Suppe (ggf. vegetarische Alternativsuppe) und Menü vegetarisch

Lauchcremesuppe Vx°° ag (kcal 132)	Sternchensuppe Vxx°° aci (kcal 60)	Grumbeersuppe Vx°° gi (kcal 127)	Gemüsebrühe mit Flädle V°° a1cgi (kcal 102)	Gemüsecremesuppe Vx°° gi (kcal 139)	Wirsing-Bohnen- Kartoffel-Eintopf mit Baguette Vxx°° ai (kcal 397)	Gemüsebrühe mit Fadennudeln Vxx°° aci (kcal 55)
Kartoffelauflauf mit Kressesoße und Salat Vxx°° acgi 1 (kcal 576)	Vegetarische Frühlingsrolle mit Sojasoße und gebratenem Reis Vx°° acfij (kcal 499)	Dampfnudeln mit Weinsoße VAxx° a1fg 6 (kcal 752)	Omelette mit Gemüsefüllung, Salzkartoffeln und Rohkostsalat Vxx°° cgij 3 (kcal 474)	Canneloni mit Ricotta- Spinatfüllung, Tomaten- soße und Blattsalat Vx° aa1cgijl 38 (kcal 596)		Spaghetti mit Zucchini- Möhren- Rahmsauce und Blattsalat Vx°° gi (kcal 399)

Nachtisch

Frischobst V°°° (kcal 92)	Himbeerpudding Vxx°° g 14 (kcal 159)	Grießdessert mit Fruchtmarksoße Vxx° ag (kcal 146)	Pfirsichgrütze mit Vanillasoße Vx° g 14 (kcal 217)	Schokopudding Vx°° g 14 (kcal 198)	Frischobst V°°° (kcal 92)	Dessert Vxx° g 1 (kcal 136)
------------------------------	---	--	--	---------------------------------------	------------------------------	--------------------------------

Telefon: 06232/600 20

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

Name: _____

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