

Speiseplan für die 6. Woche 2019 vom 04.02.2019 bis zum 10.02.2019

Mo
04.02.2019

Di
05.02.2019

Mi
06.02.2019

Do
07.02.2019

Fr
08.02.2019

Sa
09.02.2019

So
10.02.2019

Suppe sowie wahlweise Menü 1 oder Menü 2

Gartenkräutersuppe mit Suppengemüse Vx ^{oo} a1gi (kcal 184)	Gemüsebouillon mit Ei und Nudeln Vxx ^{ooo} aci (kcal 114)	Lauchcremesuppe Vx ^{oo} a1g (kcal 123)	Gemüsebrühe mit Reis und Erbsen Vxx ^{ooo} i (kcal 71)	Kräutercremesuppe Vx ^{oo} a1g (kcal 117)		Waldpilzcremesuppe Vx ^{oo} a1g (kcal 103)
Menü 1: Frikadelle an Bratensoße mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln Sx ^{oo} aa1cgij 3 (kcal 598)	Menü 1: Rinderbrust mit Meerrettichsoße, Boullionkartoffeln und Rote Beete Rxx ^{ooo} agi 38 (kcal 759)	Menü 1: Frische Reibekuchen mit Apfelkompott Vx ^{oo} a1a4c (kcal 541)	Menü 1: Putengyros mit Tzatziki, Butterreis und Weißkrautsalat Gx ^{ooo} agj 348 (kcal 478)	Menü 1: Gebratenes Fischfilet mit Kräuterbutter, Lauchgemüse und Salzkartoffel Fx ^{oo} aa1dgi (kcal 756)	Menü 1: Graupeneintopf mit geräuchertem Bauch und Brötchen Sx ^{ooo} aa1i (kcal 860)	Menü 1: Schweinerollbraten an Bratensoße mit Kartoffelklößen und Salat Sx ^{oo} aa1cgijkl 238 (kcal 598)
Menü 2: Maultaschen mit Zwiebschmelze Kartoffeln und gemischtem Salat RSx ^{oo} acgijl 8 (kcal 1313)	Menü 2: Spaghetti mit Carbonarasoße und Salat Sxx ^{oo} aa1cgij 2348 (kcal 659)	Menü 2: Schnitzel mit Champignonsoße, Blumenkohlgemüse und Kroketten Sx ^{oo} acgi (kcal 799)	Menü 2: Nudel- Hackfleisch- Auflauf an Tomatensoße mit Blattsalat Rx ^o acgijl 18 (kcal 737)	Menü 2: Rinderleber- Geschnetzeltes mit Apfel, Zwiebel und Püree, Salat Rx ^{oo} aa1cgijl 38 (kcal 486)	Menü 2: Schupfnudelpfanne mit Gemüse, Käsesoße und Blattsalat Vx ^{ooo} aa1cgijl 38 (kcal 531)	Menü 2: Hähnchen Cordon Bleu mit Bratensoße, Spätzle und Gemüse Gx ^{oo} a1cgijkl 38 (kcal 406)

Suppe (ggf. vegetarische Alternativsuppe) und Menü vegetarisch

Gartenkräutersuppe mit Suppengemüse Vx ^{oo} a1gi (kcal 184)	Gemüsebouillon mit Ei und Nudeln Vxx ^{ooo} aci (kcal 114)	Lauchcremesuppe Vx ^{oo} a1g (kcal 123)	Gemüsebrühe mit Reis und Erbsen Vxx ^{ooo} i (kcal 71)	Kräutercremesuppe Vx ^{oo} a1g (kcal 117)	Kartoffeleintopf mit Gemüseeinlage und Brötchen Vxx ^{ooo} a1gi (kcal 598)	Waldpilzcremesuppe Vx ^{oo} a1g (kcal 103)
Spinatknödel mit rahmigen Zucchini-Tomaten-Gemüse Vxx ^{oo} a1gl 23 (kcal 300)	Ofenkartoffeln mit Sauerrahm und Salat Vx ^{oo} cgjl 38 (kcal 399)	Frische Reibekuchen mit Apfelkompott Vx ^{oo} a1a4c (kcal 541)	Grünkernbratling mit Tzatziki, tomatisiertem Gemüsereis und Blattsalat Vx ^{ooo} a1a9cfgijkl 38	Hausgemachter Eiersalat mit Bratkartoffeln Vxx ^{oo} cg (kcal 812)		Gemüselasagne mit Salat Vxx ^{ooo} acgijl 138 (kcal 623)

Nachtisch

Saisonales Frischobst V ^{ooo} (kcal 92)	Vanillapudding mit Kirschoße Vxx ^{oo} g 1 (kcal 192)	Fruchtjoghurt Vxx ^o g (kcal 164)	Sahnepudding mit Heidelbeersoße Vxx ^o g 1 (kcal 169)	Pfirsichgrütze mit Vanillasoße Vx ^o g 14 (kcal 217)	Saisonales Frischobst V ^{ooo} (kcal 92)	Dessert Vxx ^o g 1 (kcal 136)
---	--	--	--	---	---	--

Name: _____

plan_ear_7_5_c

Gedruckt am 28.01.2019 um 11:23 Uhr



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



Kreisverband Speyer e.V.
Karl- Leiling- Allee 5
Tel. 0 62 32/ 60 02-0
Email: info@drk-speyer.de

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