

Speiseplan für die 7. Woche 2019 vom 11.02.2019 bis zum 17.02.2019

Mo
11.02.2019

Di
12.02.2019

Mi
13.02.2019

Do
14.02.2019

Fr
15.02.2019

Sa
16.02.2019

So
17.02.2019

Suppe sowie wahlweise Menü 1 oder Menü 2

Gebrannte Grießsuppe Vxx ^{oo} ai (kcal 119)	Tomatencremesuppe Vxx ^{ooo} a1g (kcal 129)	Gemüsecremesuppe Vx ^{ooo} a1gi (kcal 139)	Buchstabensuppe Vxx ^{ooo} ai (kcal 87)	Wirsingcremesuppe Vxx ^{ooo} a1g (kcal 152)		Schwarzwurzel-cremesuppe Vxx ^{ooo} a1g (kcal 151)
Menü 1: Kohlroulade mit Specksoße und Salzkartoffeln Sx ^{oo} aa1ij 2 (kcal 582)	Menü 1: Mailänder Hähnchenbrust mit Rigatoni an Tomaten-Basilikum-Soße, Salat Gx ^{oo} aa1cgijl 38 (kcal 771)	Menü 1: Abgeschmelzte Grießknödel mit heißen Kirschen Vx ^o ag (kcal 928)	Menü 1: Frikadelle an Bratensoße mit Erbsen-Karottengemüse, Salzkartoffeln RSxx ^{ooo} aa1cij 3 (kcal)	Menü 1: Gebratenes Fischfilet an Kräutersoße mit Blattspinat, Salzkartoffeln Fxx ^{ooo} a1dgi (kcal 449)	Menü 1: Frischer Erbseneintopf mit Bockwurst und Kaiserbrötchen Sx ^{oo} a1i (kcal 692)	Menü 1: Schweinshaxe mit Bayrisch Kraut und Klöße aa1gil 23 (kcal 595)
Menü 2: Bauernbratwurst mit Soße, Sauerkraut und Kartoffelpüree Sx ^{oo} aa1gi 24 (kcal 564)	Menü 2: Hackfleischröllchen mit Fetakern, Kartoffelspalten und Gurkensalat Sx ^{oo} aa1cgj 3 (kcal 817)	Menü 2: Putenschnitzel mit Champignonrahm Kräuterreis und Broccoli Gxx ^{oo} acgi (kcal 500)	Menü 2: Schweinebauch gefüllt, Soße mit Kaisergemüse und Kartoffeln Sx ^{oo} acgilm 234 (kcal 772)	Menü 2: Spaghetti Bolognese mit geriebenem Hartkäse und Blattsalat Rx ^{oo} aa1cgjl 38 (kcal 510)	Menü 2: Hausmacher Wurst und Schwartenmagen mit Kartoffeln, Endivensalat Sx ^{oo} cfgijl 2348 (kcal 620)	Menü 2: Schweinesteak mit Rahmkartoffeln und gemischtem Salat a1g (kcal 837)

Suppe (ggf. vegetarische Alternativsuppe) und Menü vegetarisch

Gebrannte Grießsuppe Vxx ^{oo} ai (kcal 119)	Tomatencremesuppe Vxx ^{ooo} a1g (kcal 129)	Gemüsecremesuppe Vx ^{ooo} a1gi (kcal 139)	Buchstabensuppe Vxx ^{ooo} ai (kcal 87)	Wirsingcremesuppe Vxx ^{ooo} a1g (kcal 152)	Grüner Bohneneintopf mit Kartoffelwürfel und Kaiserbrötchen Vx ^{oo} a1i (kcal 317)	Schwarzwurzel-cremesuppe Vxx ^{ooo} a1g (kcal 151)
Schnittlauchpfannkuchen mit Schwarzwurzeln und Blattsalat Vxx ^{oo} a1cgjl 38(kcal 388)	Gemüsefrikadelle mit Kräuterdip, Bratkartoffeln und Blattsalat Vxx ^{oo} acgijl 38 (kcal 458)	Kartoffelpizza mit Tomaten und Käse überbacken mit Salat Vx ^o aa1cgjl 38 (kcal 620)	Abgeschmelzte Gemüsemaultaschen mit Gurkensalat Vx ^{oo} acgij 3 (kcal 589)	Eierfrikassee mit Erbsen und Champignons, Kartoffeln und Salat Vx ^{oo} acgijl 38 (kcal 399)		Käsespätzle mit Zwiebeln und Blattsalat Vx ^{oo} a1cg (kcal 390)

Nachtisch

Saisonales Frischobst V ^{ooo} (kcal 92)	Gefüllter Berliner Vx ^o a1cg (kcal 260)	Pfirsichkompott Vxx ^{oo} (kcal 96)	Erdbeerjoghurt Vxx ^o (kcal 142)	Quark mit Mandarinen Vxx ^{oo} g (kcal 139)	Saisonales Frischobst V ^{ooo} (kcal 92)	Eisdessert Vxx ^o g 1 (kcal 136)
---	---	--	---	--	---	---

Name: _____

plan_ear_7_5_c

Gedruckt am 04.02.2019 um 7:19 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