

Speiseplan für die 8. Woche 2019 vom 18.02.2019 bis zum 24.02.2019

Mo
18.02.2019

Di
19.02.2019

Mi
20.02.2019

Do
21.02.2019

Fr
22.02.2019

Sa
23.02.2019

So
24.02.2019

Suppe sowie wahlweise Menü 1 oder Menü 2

Gemüsebrühe mit Backerbsen Vxx ^{ooo} aa1cgi (kcal 88)	Pfälzer Zwiebelsuppe Vx ^{ooo} (kcal 70)	Selleriecremesuppe Vxx ^{oo} a1gi (kcal 150)	Gemüsebrühe mit Reis und Erbsen Vxx ^{ooo} i (kcal 71)	Erbsencremesuppe Vx ^{oo} g (kcal 139)	Gemüsebouillon mit Grießklößchen Vxx ^{ooo} acgi (kcal 130)	
Menü 1: Rahmgeschnetzeltes mit Spätzle und Blattsalat Sx ^{oo} a1cgjl 38 (kcal 669)	Menü 1: Pfälzer Saumagen an Bratensoße mit Sauerkraut und Kartoffelpüree Sx ^{oo} aa1gi 234 (kcal 500)	Menü 1: Rostige Ritter mit Vanillasoße Vxx ^{oo} aa1cg (kcal 685)	Menü 1: Putensteak in Früchtecurrysoße, mit Vollkornreis und Blattsalat acgijl 38 (kcal 623)	Menü 1: Gebratenes Fischfilet auf Gemüsestreifen an Dillsoße und Salzkartoffel adgi (kcal 343)	Menü 1: Pichelsteiner Eintopf mit Gemüse, Zweierlei Fleisch und ein Brötchen RSx ^{ooo} a1i 24 (kcal 479)	Menü 1: Brasilianischer Rahmbraten mit Spätzle und Bohnensalat Sx ^{oo} a1cg (kcal 743)
Menü 2: Schweinenacken gepökelt, mit grünen Bohnen und Kartoffeln SAx ^o acgi (kcal 141)	Menü 2: Hähnchenschlegel an Kräutersoße mit Karotten und Vollkornspirelli Gxx ^{oo} a1gi (kcal 835)	Menü 2: Schinkensteak Hawaii, Bratensoße, mit Salzkartoffeln und Erbsengemüse Sx ^{oo} aa1gi 1 (kcal 548)	Menü 2: Hacksteak an Paprikasoße mit Kartoffelspalten und gemischtem Salat Sx ^{oo} ag (kcal 1094)	Menü 2: Serbisches Reisfleisch mit Weißkrautsalat Sx ^{oo} agj 348 (kcal 589)	Menü 2: Wiener mit Kartoffelsalat und Senf RSx ^{oo} aj 12348 (kcal 444)	Menü 2: Hähnchen Cordon Bleu mit Bratensoße, Spätzle und Gemüse Gx ^{oo} a1cgijkl 38 (kcal 406)

Suppe (ggf. vegetarische Alternativsuppe) und Menü vegetarisch

Gemüsebrühe mit Backerbsen Vxx ^{ooo} aa1cgi (kcal 88)	Pfälzer Zwiebelsuppe Vx ^{ooo} (kcal 70)	Selleriecremesuppe Vxx ^{oo} a1gi (kcal 150)	Gemüsebrühe mit Reis und Erbsen Vxx ^{ooo} i (kcal 71)	Erbsencremesuppe Vx ^{oo} g (kcal 139)	Spitzkohl-Möhreneintopf mit Schmand und Kaiserbrötchen x ^{oo} a1g (kcal 607)	Gemüsebouillon mit Grießklößchen Vxx ^{ooo} acgi (kcal 130)
Gnocchi an Kräuterfrischkäsesoße und Tomatensalat Vxx ^{ooo} acgij 3 (kcal 676)	Rigatoni mit Tomaten-Sahnesoße, dazu geriebener Käse und Salat Vx ^{oo} cgjl 38 (kcal 480)	Vegetarisch gefüllte Zucchini auf Tomatensoße mit Nudeln acgi (kcal 462)	Gratinierter Pfannkuchen mit Feta-Spinat- Füllung und Salat Vxx ^{ooo} a1cgjl 38 (kcal 441)	Vegetarischer Kartoffelauflauf mit Tomaten-Sahnesoße und Blattsalat Vxx ^{oo} cgi 1 (kcal 441)	Pilzravioli an Salbei-Sahne- Sauce mit Wurzelgemüse und Blattsalat Vxx ^{oo} aa1fg (kcal 639)	

Nachtisch

Saisonales Frischobst V ^{ooo} (kcal 92)	Gefüllter Berliner Vx ^o a1cg (kcal 260)	Fruchtcocktail Vxx ^{oo} (kcal 191)	Fruchtjoghurt Vxx ^o g (kcal 164)	Zitronencreme & Erdbeermark V ^o g (kcal 245)	Saisonales Frischobst V ^{ooo} (kcal 92)	Dessert Vxx ^o g 1 (kcal 136)
---	---	--	--	--	---	--

Name: _____

plan_ear_7_5_c
Gedruckt am 11.02.2019 um 7:17 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