

Speiseplan für die 11. Woche 2019 vom 11.03.2019 bis zum 17.03.2019

Mo
11.03.2019

Di
12.03.2019

Mi
13.03.2019

Do
14.03.2019

Fr
15.03.2019

Sa
16.03.2019

So
17.03.2019

Suppe sowie wahlweise Menü 1 oder Menü 2

Erbsencremesuppe Vx ^{oo} g (kcal 139)	Gemüsebouillon mit Ei und Nudeln Vxx ^{ooo} aci (kcal 114)	Petersiliewurzelsuppe Vxx ^{oo} g (kcal 121)	Gemüsebrühe mit Backerbsen Vxx ^{ooo} aa1cgi (kcal 88)	Blumenkohl- cremesuppe Vx ^{oo} g (kcal 106)		Italienische Gemüsesuppe V ^{ooo} aci (kcal 134)
Menü 1: Kohlrabi Hackfleisch Auflauf an Kräuterbechamel und Salat Rx ^{oo} a1cgjl 38 (kcal 1226)	Menü 1: Leberknödel mit Bratensoße, Sauerkraut und Kartoffelpüree RSx ^{oo} acgi (kcal 550)	Menü 1: Abgeschmelzte Grießknödel mit heißen Kirschen Vxx ^o ag (kcal 801)	Menü 1: Paniertes Kotelett mit Blumenkohlgemüse und Salzkartoffeln Sx ^{oo} agi (kcal 661)	Menü 1: Fischpfanne mit Senf - Dillsoße, Salzkartoffeln und Blattsalat aa1cdgijl 348 (kcal 490)	Menü 1: Linseneintopf mit Geflügelwienerle und Brötchen Gx ^{oo} gi 23 (kcal 644)	Menü 1: Hähnchenroulade "Florentiner Art", Tomatensoße, Reis und Salat Gxx ^{oo} cgijl 38 (kcal 550)
Menü 2: Rahmschnitzel vom Schwein, mit Spätzle und Fingerkarotten Sxx ^{oo} aa1cgi (kcal 662)	Menü 2: Rinderbraten in Gemüsesoße, dazu Semmelknödel, Salat Rxx ^{ooo} acgijl 38 (kcal 471)	Menü 2: Gemüsefrikadelle mit Kräuterdip, Tomatenreis und Rohkostsalat Vxx ^{oo} acgi (kcal 450)	Menü 2: Hausgemachter Wurstsalat mit knusprigen Bratkartoffeln Sx ^{oo} afij 234578 (kcal 873)	Menü 2: Fleischklösse in Tomatensoße, Spaghetti, Salat RSxx ^{oo} aa1a6a10cfigl 348 (kcal 794)	Menü 2: Geflügelbratwurst mit Bratensoße, Apfelrotkohl und Kartoffelpüree Gx ^{oo} agi 6 (kcal 367)	Menü 2: Schweineschnitzel Jäger Art mit Kroketten und Erbsen- Möhren- Gemüse Sx ^{oo} aa1cgi (kcal 828)

Suppe (ggf. vegetarische Alternativsuppe) und Menü vegetarisch

Erbsencremesuppe Vx ^{oo} g (kcal 139)	Gemüsebouillon mit Ei und Nudeln Vxx ^{ooo} aci (kcal 114)	Petersiliewurzelsuppe Vxx ^{oo} g (kcal 121)	Gemüsebrühe mit Backerbsen Vxx ^{ooo} aa1cgi (kcal 88)	Blumenkohl- cremesuppe Vx ^{oo} g (kcal 106)	Kartoffeleintopf mit Gemüseeeinlage und Roggenbrötchen Vxx ^{ooo} gi (kcal 587)	Italienische Gemüsesuppe V ^{ooo} aci (kcal 134)
Eier in Senfsoße mit Salzkartoffeln und Blattsalat Vxx ^{ooo} acgijl 38 (kcal 472)	Kartoffellauchgratin mit Tomatensalat Vx ^{oo} gj 3 (kcal 338)	Käseomelett an Paprikarahmsoße, Salzkartoffeln und gemischtem Salat Vxx ^{ooo} a1cgjl 38 (kcal 706)	Vegetarisch gefüllte Paprikaschote an Tomatensoße mit Vollkornreis Vxx ^{oo} aa1a6a10cfigi (kcal	Rührei mit Rahmspinat und Kartoffelpüree Vxx ^{ooo} a1cg (kcal 493)		Champignon- Kräuterragout mit Nudeln und gemischtem Salat Vx ^{oo} aa1gi (kcal 446)

Nachtisch

Saisonales Frischobst V ^{ooo} (kcal 92)	Sahnepudding mit Heidelbeersoße Vxx ^o g 14 (kcal 164)	Quark mit Mandarinen Vxx ^{oo} g (kcal 118)	Apfelkompott Vxx ^{ooo} (kcal 83)	Fruchtjoghurt Vxx ^o g (kcal 164)	Saisonales Frischobst V ^{ooo} (kcal 92)	Dessert Vxx ^o g 1 (kcal 136)
-----------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------	----------------------------------------------	------------------------------------------------	-----------------------------------------------------	--------------------------------------------

Name: _____

plan_ear_7_5_c

Gedruckt am 06.03.2019 um 9:12 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