

6.) Speiseplan

für die Zeit vom **17.12.2018 – 23.12.2018**

| Wochentag | Menü 1 | kcal | All | Zus | Menü 2 | kcal | All | Zus | Menü 3 | kcal | All | Zus |
|------------------------------|---|------------------|--------------------|-----|--|------------------|-----------------------|-----|---|------------------|------------------------|-----|
| Montag 17.12. | *Ochsenschwanzsuppe *Sylter Fischauflauf mi Kartoffeln *Kompott | 76 531 100 | GG, | | *Ochsenschwanzsuppe *Putenbraten mit Rahmgemüse, Kartoffeln *Kompott | 76 560 100 | GG, L | | *Ochsenschwanzsuppe *Omelett natur mit Gemüse, Kartoffeln *Kompott | 76 525 100 | GG, L | |
| Dienstag 18.12. | *Rindfleischsuppe *Hühnerfrikassee, Pilze, Spargel, Reis *Quarkspeise | 60 480 124 | ML | 4, | *Rindfleischsuppe *Reis-Porree-Topf *Quarkspeise | 60 520 124 | ML | 4, | *Rindfleischsuppe *Kräuterpfannkuchen mit Gemüse *Quarkspeise | 60 397 124 | ML,GG, EI ML | 4, |
| Mittwoch 19.12. | *Steckrüben-Eintopf mit Rindfleisch *Frischobst | 486 70 | | | *Grießschnitte mit Sauerkirschen *Frischobst | 472 70 | ML, GG, | | *Blumenkohlaufauf Petersilienkartoffeln *Frischobst | 325 70 | ML,EI | |
| Donnerstag 20.12. | *Blumenkohlsuppe *Putenleber mit Champignons, Kartoffeln *Grießpudding | 78 456 155 | KV ML ML | | *Blumenkohlsuppe *Leberkäse mit Rosenkohl, Kartoffeln *Grießpudding | 78 535 155 | KV ML | | *Blumenkohlsuppe *Gemüse mit Käsesauce, Püree *Grießpudding | 78 312 155 | KV GG,ML ML | |
| Freitag 21.12. | *Klare Gemüsesuppe *Seelachsfilet Kräutersauce, Möhren Kartoffeln *Sahnejoghurt | 58 433 61 | KV SE,ML ML | | *Klare Gemüsesuppe *Rahmspinat mit Röhrei und Kartoffeln *Sahnejoghurt | 58 440 61 | KV ML,EI ML | | *Klare Gemüsesuppe *Nudel-Gemüsepfanne *Sahnejoghurt | 58 378 61 | KV GG ML | |
| Samstag 22.12. | *Pichelsteiner Eintopf *Aprikosencreme | 285 75 | | | *Kartoffelsuppe mit Fleischwurst *Aprikosencreme | 585 75 | ML ML | | *Kartoffelgratin mit Salat *Aprikosencreme | 430 75 | ML ML | |
| Sonntag 23.12. | *Rindfleischsuppe *Sauerbraten, Rotkohl Petersilienkartoffeln *Stracciatella Creme | 88 586 127 | KV ML | | *Rindfleischsuppe *Schweinekotelett, Gemüse und Butterkartoffeln *Stracciatella Creme | 88 415 127 | KV EI,GG ML | | *Rindfleischsuppe *Zucchini-Reispfanne *Stracciatella-Creme | 88 265 127 | KV ML | |

Allergene: KV = keine vorhanden, GG = Enthält Gluten haltiges Getreide (d.h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon) und/oder daraus hergestellte Erzeugnisse, KT = Enthält Krebstiere und/oder daraus hergestellte Erzeugnisse, EI = Enthält Eier und/oder daraus hergestellte Erzeugnisse, FI = Enthält Fisch und/oder daraus hergestellte Erzeugnisse, EN = Enthält Erdnüsse und/oder daraus hergestellte Erzeugnisse, SO = Enthält Soja und/oder daraus hergestellte Erzeugnisse, ML = Enthält Milch und/oder daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Laktose), SF = Enthält Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Kaschunuss, Pecanuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss und Queenstandnuss und/oder daraus hergestellte Erzeugnisse, SL = Enthält Sellerie und/oder daraus hergestellte Erzeugnisse, SE = Enthält Senf und/oder daraus hergestellte Erzeugnisse, SM = Enthält Sesamsamen und/oder daraus hergestellte Erzeugnisse, SU = enthält Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, als SO2 angegeben, LU = Enthält Lupine und/oder daraus hergestellte Erzeugnisse, WT = Enthält Weichtiere und/oder daraus hergestellte Erzeugnisse

Zusatzstoffe: 00 = Keine kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe enthalten, 01 = mit Konservierungsmitteln, 02 = mit Antioxidationsmitteln, 03 = mit Geschmacksverstärker, 04 = mit Süßungsmittel(n), 05 = koffeinhaltig, 06 = mit kakaohaltiger Fettglasur, 07 = mit einer Zuckerart(en) und Süßungsmittel(n), 10 = enthält eine Phenylalaninquelle, 11 = kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken, 12 = mit Farbstoff, 13 = geschwefelt, 14 = gewachst, 15 = geschwärzt, 16 = mit Phosphat, 17 = mit Milchpulver, 18 = mit Molkenpulver, 19 = mit Milcheiweiß, 20 = mit Eiklar, 21 = unter Verwendung von Milch, 22 = unter Verwendung von Sahne, 23 = Pflanzeneiweiß, 24 = mit Stärke, 27 = Kunststoffüberzug nicht zum Verzehr geeignet, 28 = aus Fischstücken zusammengefügt, 29 = aus Fleischstücken zusammengefügt, 30 = mit z.T. fein zerklünnerten Fleischanteil (Die Angaben 16 bis 24 sind ausschließlich bei Fleischzeugnissen erforderlich)