
























Speiseplan vom 22.07.2024 - 28.07.2024

	Menü 1	Menü 2	Menü 3
Montag	 Schwarzwurzel in Bechamelsoße ^{1,7} mit Kochschinkenstreifen ^{c,m} Salzkartoffeln Sauerkirschen	 Herzhafter Spinat ⁷ Rührei ⁷ Salzkartoffeln Sauerkirschen	 Lachsfilet ⁴ mit herzhaftem Spinat Salzkartoffeln Sauerkirschen
Dienstag	Hähnchenbrustfilet, fruchtige Currysoße ^{1,7,a} Balkangemüse Salzkartoffeln Schokoladencreme ⁷ 	 Pusztagulasch 1/2 und 1/2 ¹ Spiralnudeln ^{1,3} Tomatensalat Schokoladencreme ⁷ 	Gemüsefrikadelle ^{1,3} , fruchtige Currysoße ^{1,7,a} Balkangemüse Salzkartoffeln Schokoladencreme ⁷ 
Mittwoch	 Hackfleisch-Lauch-Suppe ⁹ mit Kartoffeln Himbeerquark ⁷ 	Pilzpfanne mit Schinken und Röstitaler Himbeerquark ⁷ 	 Gemischter Salat mit Gemüserösti ^{1,3,c} Knoblauch-Kräuterdressing ⁷ Himbeerquark
Donnerstag	Zwiebelschnitzel ¹ mit Zwiebelsoße ^{1,7} und Kroketten Gurkensalat Karamellcreme ⁷ 	 Gemüsefrikassee mit Köttbullar Fleischbällchen frittiert Salzkartoffeln Karamellcreme ⁷	Gemüsefrikassee ^{1,7} mit roten Linsen Salzkartoffeln Gurkensalat Karamellcreme ⁷ 
Freitag	 Bratheringsfilet ^{1,4,10,a} Bauernfrühstück ^{3,7,c,m} Bunter Eisbergsalat Zitronenjoghurt ⁷	Gedünstetes Schollenfilet ⁴ , Kräutersoße ^{1,7} Brokkoli Salzkartoffeln Zitronenjoghurt ⁷ 	 Vegetarische italienische Lasagne ^{1,6,7} mit Tomatensoße ^{1,7} Bunter Eisbergsalat Zitronenjoghurt ⁷
Samstag	Irish Stew ⁹ mit Lammfleisch Waldmeistergötterspeise mit Sahne ⁷ 	Bunte Nudelpfanne mit Schweinefleisch in Streifen Waldmeistergötterspeise mit Sahne ⁷ 	Irish Stew ⁹ vegetarisches Würstchen ^{1,6,a} Waldmeistergötterspeise mit Sahne ⁷ 
Sonntag	 Putenbrustbraten mit kräftiger Soße Apfel-Rotkohl Salzkartoffeln Pfirsich-Maracuja-Creme ⁷	 Mariniertes Honigschinkenbraten ^{10,12} Feine Soße ¹ , Romanescomix Salzkartoffeln Pfirsich-Maracuja-Creme ⁷	 Vegetarisches Schnitzel "Valess" ^{1,3,7} dunkle Soße ^{1,6} , Apfel-Rotkohl Salzkartoffeln Pfirsich-Maracuja-Creme ⁷

Vegetarisch



Allergene:

Erdnüsse⁵

Senf¹⁰

Zusatzstoffe:

geschwefelt^e

mit einer Zuckerart und Süßungsmittelⁱ

Fisch



Glutenhaltige Getreide¹

Sojabohnen⁶

Sesamsamen¹¹

mit Farbstoff^a

geschwärzt^f

enthält eine Phenylalaninquelle^k

Geflügel



Krebstiere²

Milch⁷

Sulfite¹²

mit Konservierungsstoff^b

gewachst^g

mit Nitritpökelsalz^m

Rindfleisch



Eier³

Schalenfrüchte⁸

Lupinen¹³

mit Antioxidationsmittel^c

mit Phosphat^h

mit Nitratⁿ

Schweinefleisch



Fische⁴

Sellerie⁹

Weichtiere¹⁴

mit Geschmacksverstärker^d

mit Süßungsmittelⁱ

Die Diätahlzeiten wird entsprechend den Kohlenhydrateinheiten portioniert