

Speiseplan vom 29.07.2024 - 04.08.2024

	Menü 1	Menü 2	Menü 3
Montag	<input type="radio"/> Hackfleisch-Pfanne Chili con Carne ⁷ (Leicht scharfe Gemüse-Hackpfanne) Salzkartoffeln Aprikosenkompott ^c	<input type="radio"/> Wurzelschaumsuppe ⁷ Milchreis ⁷ mit Zimt und Zucker Aprikosenkompott ^c	<input type="radio"/> Schlemmerfilet "Bordelaise" ^{1,4} Tomatenragout ⁷ Salzkartoffeln Aprikosenkompott ^c
Dienstag	<input type="radio"/> Kohlrabi in heller Soße ^{1,7} mit Würfelschinken ^{c,m} Salzkartoffeln Schwarzwälder Kirschcreme ⁷	<input type="radio"/> Pikantes Hühnerfleisch "süß-sauer" ¹ Basmatireis Bunter Eisbergsalat Schwarzwälder Kirschcreme ⁷	<input type="radio"/> Gemüse-Reispfanne Bunter Eisbergsalat Schwarzwälder Kirschcreme ⁷
Mittwoch	<input type="radio"/> Linseneintopf ⁹ mit Würstchen Birnenquark ^{7,c}	<input type="radio"/> Kartoffeltaschen mit ⁹ Karotten in heller Soße Birnenquark ^{7,c}	<input type="radio"/> Bauernsalat mit Feta ⁷ , milden Peperoni Croutons ¹ und Joghurtdressing ⁷ Birnenquark ^{7,c}
Donnerstag	<input type="radio"/> Schweinehaxen ^{6,c} Geschmorter Wirsingkohl mit Creme Fraiche ⁷ Stampfkartoffeln ⁷ Napoli-Zitronencreme ⁷	<input type="radio"/> Tortellini ^{1,3,7} in Gorgonzola-Sahnesoße ⁷ Tomatensalat Napoli-Zitronencreme ⁷	<input type="radio"/> Gebratenes Fischfilet Geschmorter Spitzkohl mit Creme Fraiche ⁷ Stampfkartoffeln ⁷ Napoli-Zitronencreme ⁷
Freitag	<input type="radio"/> Forellenfilet ⁴ , Meerrettichsahnesoße ^{7,12} Salzkartoffeln Gurkensalat Kirschjoghurt ⁷	<input type="radio"/> Gebratener Seelachs ⁴ , Dillsoße ^{1,7} Fingermöhren Salzkartoffeln Kirschjoghurt ⁷	<input type="radio"/> Herzhaftes Rührei ⁷ mit Dillsoße ^{1,7} Fingermöhren Salzkartoffeln Kirschjoghurt ⁷
Samstag	<input type="radio"/> Junge Erbsensuppe ⁹ mit Grießklößchen ^{1,3,7} und Rindfleisch Obstsalat mit Vanillesoße ⁷	<input type="radio"/> Bunter Gemüseauflauf ⁹ mit Schweinefleisch Obstsalat mit Vanillesoße ⁷	<input type="radio"/> Junge Erbsensuppe ⁹ mit Grießklößchen ^{1,3,7} Obstsalat mit Vanillesoße ⁷
Sonntag	<input type="radio"/> Sauerbraten ¹⁰ mit herzhafter Soße ¹ Rosenkohl Kartoffelklöße 1/2 und 1/2 Nougatcreme ⁷	<input type="radio"/> Gyrosbraten mit Schmorsoße ¹ Blumenkohl Salzkartoffeln Nougatcreme ⁷	<input type="radio"/> Vegetarisches Schnitzel "Valess" ^{1,3,7} dunkle Soße ^{1,6} , Rosenkohl Salzkartoffeln Nougatcreme ⁷

Vegetarisch		Allergene:	Erdnüsse ⁵	Senf ¹⁰	Zusatzstoffe:	geschwefelt ^e	mit einer Zuckerart und Süßungsmittel ⁱ
Fisch		Glutenhaltige Getreide ¹	Sojabohnen ⁶	Sesamsamen ¹¹	mit Farbstoff ^a	geschwärzt ^f	enthält eine Phenylalaninquelle ^k
Geflügel		Krebstiere ²	Milch ⁷	Sulfite ¹²	mit Konservierungsstoff ^b	gewachst ^g	mit Nitritpökelsalz ^m
Rindfleisch		Eier ³	Schalenfrüchte ⁸	Lupinen ¹³	mit Antioxidationsmittel ^c	mit Phosphat ^h	mit Nitrat ⁿ
Schweinefleisch		Fische ⁴	Sellerie ⁹	Weichtiere ¹⁴	mit Geschmacksverstärker ^d	mit Süßungsmittel ⁱ	

Die Diätahlzeiten wird entsprechend den Kohlenhydrateinheiten portioniert