

MITTAGESSEN auf Rädern

KW 26	Montag, 24.06.2019	Dienstag, 25.06.2019	Mittwoch, 26.06.2019	Donnerstag, 27.06.2019	Freitag, 28.06.2019	Samstag, 29.06.2019	Sonntag, 30.06.2019
Suppe	<i>Biersuppe</i>	<i>Eiermuschel- suppe</i>	<i>Bärlauchcreme- suppe</i>	<i>Grünkernsuppe</i>	<i>Eierflockensuppe</i>		<i>Klare Fleischbrühe mit Einlage</i>
Menü 1	<i>"Schwäbisches Linsengemüse" mit Spätzle, Wienerle und Senf</i>	<i>Nürnberger Rostbratwürste mit Bratensoße, Kohlrabi und Kartoffelbrei</i>	<i>Kartoffelpuffer mit Apfelkompott</i>	<i>Hackbraten mit Biersoße, Speckbohnen und Bechamel- kartoffeln</i>	<i>Paniertes Fischfilet mit Remouladen- soße, Kartoffel- und Blattsalat</i>	<i>Gemüse Eintopf mit Rindfleisch einlage, Weckle</i>	<i>Geschnetzeltes "Züricher Art" mit Fingerkarotten und Kartoffelrösti</i>
Menü 2	<i>Gemüseragout mit Spätzle und Blattsalat</i>	<i>Kalbsbratwurst mit Bratensoße, Kohlrabi und Kartoffelbrei</i>	<i>Lasagne mit Tomatensoße und Salat</i>	<i>Truthahnrollbraten mit Bratensoße, Wachsbohnen und Bechamel- kartoffeln</i>	<i>Geräucherte Bauernbratwurst mit Zwiebelsoße, Kartoffel- und Blattsalat</i>	<i>Steckrübeneintopf mit Speck- und Wursteinlage, Weckle</i>	<i>Hähnchenbrustfilet mit Geflügelrahmssoße, Fingerkarotten und Kartoffelrösti</i>
Dessert	<i>Brombeerjoghurt</i>	<i>"Götterspeise Waldmeister"</i>	<i>Frisches Obst</i>	<i>Vanillepudding</i>	<i>Erdbeercreme</i>	<i>Kirschquark</i>	<i>Süßspeise</i>

Küchenleiter Herr Fritsch Tel.: 07834/838524, Frau Fix Tel.: 07832/4522

Wir wünschen guten Appetit

Erläuterungen der kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe und Allergenen in Lebensmitteln siehe Extrainformation Änderungen vorbehalten.

Allergenplan

KW 26	Montag, 24.06.2019	Dienstag, 25.06.2019	Mittwoch, 26.06.2019	Donnerstag, 27.06.2019	Freitag, 28.06.2019	Samstag, 29.06.2019	Sonntag, 30.06.2019
Suppe	Biersuppe a kcal: 58,6	Eiermuschel- suppe i kcal: 37,7	Bärlauchcreme- suppe a,a1,l 1 kcal: 122,7	Grünkernsuppe a,a5 kcal: 73,9	Eierflockensuppe c kcal: 26,6		Klare Fleischbrühe mit Einlage a,a1,c,i kcal: 66,3
Menü 1	"Schwäbisches Linsengemüse" a,a1,a3,i,l 1 mit Spätzle, a,a1,c 1 Wienerle 2,3 und Senf j kcal: 563,9	Nürnberger Rostbratwürste 3 mit Bratensoße, a,a1,a3,l 1 Kohlrabi und a,a1,l 1 Kartoffelbrei kcal: 605,6	Kartoffelpuffer mit Apfelkompott g 3 kcal: 268,6	Hackbraten a,a1,a3,c,j mit Biersoße, a,a1,a3,l 1 Speckbohnen 1 und Bechamel- kartoffeln a,a1,g 1 kcal: 595,4	Paniertes Fischfilet a,a1,d mit Remouladen- soße, c,g,j 1,2,3,8 Kartoffel- und a,a1 4 Blattsalat a,a1 4 kcal: 651,9	Gemüse Eintopf mit Rindfleischeinlage, i Weckle a,c kcal: 372,1	Geschnetzeltes "Züricher Art" a,a1,i,l 1 mit Fingerkarotten 1 und Kartoffelrösti kcal: 397,8
Menü 2	Gemüseragout a,a1,g,l 1 mit Spätzle a,a1,c 1 und Blattsalat a,a1,c,j 1,3,4,8 kcal: 518,5	Kalbsbratwurst 10 mit Bratensoße, a,a1,a3,l 1 Kohlrabi a,a1,l 1 und Kartoffelbrei kcal: 338,0	Lasagne a,a1,c,g,i mit Tomatensoße a,a1 1 und Salat a,a1,l 4,5,8 kcal: 668,5	Truthahnrollbraten mit Bratensoße, a,a1,a3,l 1 Wachsbohnen 1 und Bechamel- kartoffeln a,a1,g 1 kcal: 589,6	Geräucherte Bauernbratwurst j 2,3,10 mit Zwiebelsoße, a,a1,a3,l 1 Kartoffel- und a,a1 4 Blattsalat a,a1 4 kcal: 653,3	Steckrübeneintopf mit Speck- und Wursteinlage, i 2,3 Weckle a,c kcal: 414,9	Hähnchenbrustfilet mit Geflügelrahmsoße, a,a1,g,l 1 Fingerkarotten 1 und Kartoffelrösti kcal: 380,4

Allergenplan

KW 26	Montag, 24.06.2019	Dienstag, 25.06.2019	Mittwoch, 26.06.2019	Donnerstag, 27.06.2019	Freitag, 28.06.2019	Samstag, 29.06.2019	Sonntag, 30.06.2019
Dessert	Brombeerjoghurt g 8 kcal: 89,9	"Götterspeise Waldmeister" kcal: 14,4	Frisches Obst kcal: 68,8	Vanillepudding g kcal: 147,4	Erdbeercreme g,l kcal: 75,7	Kirschquark g 1,8 kcal: 109,3	Süßspeise g,h,h2 1 kcal: 112,0

LEGENDE DER KENNZEICHNUNGSPFLICHTIGEN ZUSATZSTOFFE UND ALLERGENE IN LEBENSMITTELN

Wir verwenden nur in Ausnahmefällen Lebensmittel, die kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe gemäß der Zusatzstoff-Verordnung enthalten. Viele Lebensmittel enthalten sogenannte Allergene auf die ebenfalls hingewiesen werden muss. Auf dem Speisenplan finden sie Fußnoten, die es Ihnen ermöglichen, kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe und Allergene genau zu identifizieren. Grundlage hierfür ist die Information, die der Hersteller auf der jeweiligen Verpackung angibt.

Im Zweifel wenden Sie sich bitte direkt an uns.

Die Fußnoten sind wie folgt definiert:

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe

- 1) Farbstoff
- 2) Konservierungsstoff
- 3) Antioxidationsmittel
- 4) Geschmacksverstärker
- 5) geschwefelt
- 6) geschwärzt
- 7) gewachst
- 8) Phosphat
- 9) Süßungsmittel
- 10) Phenylaninquelle
- 11) abführend
- 12) unter Schutzatmosphäre verpackt

Allergene

- a) Gluten (a1-Weizen, a2-Roggen, a3-Gerste, a4-Hafer, a5-Dinkel, a6-Kamut und Hybridstämme davon)
- b) Krebstiere
- c) Ei
- d) Fisch
- e) Erdnüsse
- f) Soja
- g) Milch/Laktose
- h) Schalenfrüchte (h1-Mandeln, h2-Hasel, h3-Walnuss, h4 - Cashew-Kerne, h5-Pecannuss, h6-Paranuss, h7-Pistazien, h8-Macadamia-Nüsse, h9-Queensland-Nuss)
- i) Sellerie
- j) Senf
- k) Sesam
- l) Schwefeldioxid und Sulfite
- m) Histamin
- n) Lupinen
- o) Weichtiere
- p) Allergenfrei