

MITTAGESSEN auf Rädern

KW 27	Montag, 01.07.2019	Dienstag, 02.07.2019	Mittwoch, 03.07.2019	Donnerstag, 04.07.2019	Freitag, 05.07.2019	Samstag, 06.07.2019	Sonntag, 07.07.2019
Suppe	<i>Meerrettich-rahmsuppe</i>	<i>Buchstaben-suppe</i>	<i>Gulaschsuppe</i>	<i>Sagosuppe</i>	<i>Nudelsuppe</i>		<i>Kraftbrühe mit Einlage</i>
Menü 1	<i>Königsberger Klopse mit Reis und Erbsengemüse</i>	<i>Schnitzel "Wiener Art" mit Bratensoße, Kroketten und Salat</i>	<i>Grießschnitten mit Vanillesoße und eingelegten Kirschen</i>	<i>Putenrollbraten mit Champignon-rahmsoße, Nudeln und Salat</i>	<i>Gebackenes Fischfilet mit Senfsoße, Ratatouille-gemüse und Salzkartoffeln</i>	<i>Gersteneintopf "Engadiner Art" mit Speck- und Wursteinlage, Weckle</i>	<i>Rinderzunge in Madeirasoße mit Bandnudeln und Salat</i>
Menü 2	<i>Fleischklopse mit Gemüsesoße und Salzkartoffeln</i>	<i>Schweinesteak mit Bratensoße, Petersilien-kartoffeln und Salat</i>	<i>Schinken-omelette mit Bärlauchsoße, Kartoffelschnee und Rote-Beete-Salat</i>	<i>Schweinebraten mit Rahmsoße, Nudeln und Salat</i>	<i>Verlorene Eier in Senfsoße, Ratatouille-gemüse und Salzkartoffeln</i>	<i>Kartoffeleintopf mit Speck- und Wursteinlage, Weckle</i>	<i>Rinderbraten "Esterhazy" mit Bandnudeln und Salat</i>
Dessert	<i>Johannisbeer-joghurt</i>	<i>Panna Cotta</i>	<i>Frisches Obst</i>	<i>Erdbeerpudding</i>	<i>"Birne Helene"</i>	<i>Milchreis</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 27	Montag, 01.07.2019	Dienstag, 02.07.2019	Mittwoch, 03.07.2019	Donnerstag, 04.07.2019	Freitag, 05.07.2019	Samstag, 06.07.2019	Sonntag, 07.07.2019
Suppe	Meerrettich-rahmsuppe a,a1,g,l 1,3,5 kcal: 144,6	Buchstaben-suppe i kcal: 37,7	Gulaschsuppe a,a1,l kcal: 124,3	Sagosuppe c,g kcal: 81,2	Nudelsuppe kcal: 70,8		Kraftbrühe mit Einlage i kcal: 45,0
Menü 1	Königsberger Klopse a,a1,c,l 1 mit Reis und Erbsengemüse 1,8 kcal: 664,6	Schnitzel "Wiener Art" a,a1 mit Bratensoße, a,a1,a3,l 1 Kroketten a,a1 und Salat a,a1 4 kcal: 19440,0	Grießschnitten a,a1,c,g mit Vanillesoße g und eingelegten Kirschen g 1 kcal: 306,9	Putenrollbraten mit Champignon-rahmsoße, a,a1,l 1,3 Nudeln a,c und Salat kcal: 677,2	Gebackenes Fischfilet a,a1,d mit Senfsoße, a,a1,g,j,l 1 Ratatouille-gemüse und Salzkartoffeln g kcal: 538,0	Gersteneintopf "Engadiner Art" mit Speck- und Wursteinlage, a,a3,i 2,3 Weckle a,c kcal: 485,9	Rinderzunge in Madeirasoße a,a1,a3,l 1 mit Bandnudeln a und Salat j kcal: 456,6
Menü 2	Fleischklopse c mit Gemüsesoße a,a1,i,l 1,3 und Salzkartoffeln kcal: 472,9	Schweinesteak mit Bratensoße, a,a1,a3,l 1 Petersilien-kartoffeln und Salat a,a1 4 kcal: 622,5	Schinken-omelette c,g,i 2,3 mit Bärlauchsoße, a,a1,l 1 Kartoffelschnee und Rote-Beete-Salat kcal: 329,7	Schweinebraten l mit Rahmsoße, a,a1,a3,l 1 Nudeln a,c und Salat kcal: 843,7	Verlorene Eier c in Senfsoße, a,a1,g,j,l 1 Ratatouille-gemüse und Salzkartoffeln g kcal: 441,8	Kartoffeleintopf mit Speck- und Wursteinlage, j 2,3 Weckle a,c kcal: 500,7	Rinderbraten "Esterhazy" a,a1,a3,i,l 1 mit Bandnudeln a und Salat j kcal: 473,8
Dessert	Johannisbeer-joghurt g 8 kcal: 88,7	Panna Cotta g kcal: 171,9	Frisches Obst kcal: 68,8	Erdbeerpudding g 1 kcal: 205,1	"Birne Helene" g kcal: 108,3	Milchreis g kcal: 165,9	Süßspeise g 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