

MITTAGESSEN auf Rädern

KW 25	Montag, 17.06.2019	Dienstag, 18.06.2019	Mittwoch, 19.06.2019	Donnerstag, 20.06.2019	Freitag, 21.06.2019	Samstag, 22.06.2019	Sonntag, 23.06.2019
Suppe	<i>Linsensuppe</i>	<i>"Kremser Weinsuppe"</i>	<i>Kartoffelsuppe</i>	<i>Selleriecremesuppe</i>	<i>Sternchensuppe</i>		<i>Hühnerbrühe mit Einlage</i>
Menü 1	<i>Maultaschen mit Zwiebel-schmälze, Kartoffelsalat und Blattsalat</i>	<i>Fleischküchle mit Bratensoße, Sommergemüse und Kroketten</i>	<i>Gefüllte Paprika mit Tomatensoße, Reis und Karottensalat</i>	<i>Schweinebraten mit Rahmsoße, Nudeln und Blattsalat</i>	<i>Rühreier mit Rahmspinat und Salzkartoffeln</i>	<i>"Pichelsteiner Eintopf", Weckle</i>	<i>Rinderroulade in RotweinsöÙe, Apfelrotkraut und Kartoffelbrei</i>
Menü 2	<i>Geräucherte Bauernbratwurst mit Kartoffelsalat und Blattsalat</i>	<i>Putensteak mit BratensoÙe, Sommergemüse und Petersilienkartoffeln</i>	<i>Tortellini in Käsesauce, Salatteller</i>	<i>Putenrollbraten mit GeflügelrahmsoÙe, Nudeln und Salat</i>	<i>Fischfilet auf dem Gemüsebeet, DillsoÙe und Salzkartoffeln</i>	<i>Kartoffeleintopf mit Speck- und Wursteinlage, Weckle</i>	<i>Geflügelroulade mit BratensoÙe, Brokkoli und Kartoffelbrei</i>
Dessert	<i>Kirschjoghurt</i>	<i>Obstsalat</i>	<i>Frisches Obst</i>	<i>Himbeerpudding</i>	<i>Erdbeerquark</i>	<i>Milchreis</i>	<i>SüÙspeise</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 25	Montag, 17.06.2019	Dienstag, 18.06.2019	Mittwoch, 19.06.2019	Donnerstag, 20.06.2019	Freitag, 21.06.2019	Samstag, 22.06.2019	Sonntag, 23.06.2019
Suppe	Linsensuppe l kcal: 21,8	"Kremser Weinsuppe" a,a1,l 1 kcal: 137,3	Kartoffelsuppe i kcal: 150,8	Selleriecreme- suppe a,a1,i,l 1 kcal: 127,3	Sternchensuppe i kcal: 52,1		Hühnerbrühe mit Einlage kcal: 8,5
Menü 1	Maultaschen mit Zwiebel- schmälze, a,a1,c,g,i Kartoffelsalat a,a1 4 und Blattsalat a,a1 4 kcal: 719,6	Fleischküchle a,a1,c mit Bratensoße, a,a1,a3,l 1 Sommergemüse g und Kroketten a,a1 kcal: 662,6	Gefüllte Paprika a,a1,c mit Tomatensoße, a,a1 1 Reis und Karottensalat kcal: 535,1	Schweinebraten l mit Rahmsoße, a,a1,a3,l 1 Nudeln a,c und Blattsalat kcal: 843,7	Rühreier c,g 1 mit Rahmspinat a,a1,g 1 und Salzkartoffeln kcal: 424,5	"Pichelsteiner Eintopf", i Weckle a,c kcal: 372,1	Rinderroulade in Rotweinsöße, a,a1,a3,g,j,l 1,2,3 Apfelrotkraut l 1 und Kartoffelbrei kcal: 496,7
Menü 2	Geräucherte Bauernbratwurst j 2,3,10 mit Kartoffelsalat a,a1 4 und Blattsalat a,a1 4 kcal: 565,4	Putensteak mit Bratensoße, a,a1,a3,l 1 Sommergemüse g und Petersilien- kartoffeln g kcal: 466,8	Tortellini in Käsesauce, a,a1,c,g,l 1,2 Salatteller a,a1 4 kcal: 463,7	Putenrollbraten mit Geflügelrahmsoße, a,a1,g,l 1 Nudeln a,c und Salat kcal: 670,3	Fischfilet auf dem Gemüsebeet, d,i,l Dillsoße a,a1,l 1 und Salzkartoffeln kcal: 444,8	Kartoffeleintopf mit Speck- und Wursteinlage, i 2,3 Weckle a,c kcal: 500,7	Geflügelroulade g,j,l mit Bratensoße, a,a1,a3,l 1 Brokkoli und 1 Kartoffelbrei kcal: 543,7
Dessert	Kirschjoghurt g 1,8 kcal: 107,7	Obstsalat g 1 kcal: 40,9	Frisches Obst kcal: 80,0	Himbeerpudding g kcal: 164,7	Erdbeerquark g kcal: 107,8	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