

Name:

Senioren-Portion: []
 Volle Portion: []

Speiseplan für die Woche vom 11.10.2021 - 17.10.2021

Tag	Menü 1	Menü 2
Montag, 11.10.	Brathering ^{3,A,A1,D,E,J} Kartoffeln Gurkensalat ^{2,13,L} Pfirsichquarkspeise ^{B,H}	Gemüse Eintopf ^I Scheibe Mischbrot ^{A1,A2} Pfirsichquarkspeise ^{B,H}
Dienstag, 12.10.	Hackbraten mit Soße ^{A,A1,D} Bayrisch Kraut ^{2,12,13,L} Kartoffeln Apfelmus ^{2,4}	Vorsuppe ^{D,I} Eierplinsen ^{12,A,A1,B,D,H} Apfelmus ^{2,4}
Mittwoch, 13.10.	Putenschnitzel ^{12,A} Mischgemüse ¹² Kartoffeln Fruchtkaltschale	Bohnen-Tomaten-Pasta ^{12,13,B,H} Fruchtkaltschale
Donnerstag, 14.10.	Hähnchengyros Knoblauchdip ^{13,B,H} Fladenbrot ^{A,A1,K} frisches Obst	Carbonara ^{1,2,12,A,A1,B,H} Gabelspaghetti ¹² frisches Obst
Freitag, 15.10.	Soljanka ^{1,2,4,16,I,J} Baguette ^{A1,A2,A3} Birnenkompott	Gebratene Knödel ^{12,A,A1,B,D,H} Pfannengemüse ^{12,13} Birnenkompott
Samstag, 16.10.	Kartoffelsuppe ^I Wiener Würstchen ^{1,16,B,H,I,J} frisches Obst	Gefüllte Zucchini (vegetarisch) ^{13,H,I} Tomatenragout ^{12,13,A,A1} frisches Obst
Sonntag, 17.10.	Wildgulasch (mit Preiselbeeren) ^{13,A,A1} Rotkraut ^{2,13,L} Kartoffelklöße Obstsalat	

Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (3) mit Geschmacksverstärker; (4) mit Süßungsmittel; (12) mit Farbstoff; (13) geschwefelt; (16) mit Phosphat Allergene: (A) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (A1) Weizen und Weizenerzeugnisse; (A2) Roggen und Roggenerzeugnisse; (A3) Gerste und Gersteerzeugnisse; (B) Laktose; (D) Eier und -erzeugnisse; (E) Fisch und -erzeugnisse; (H) Milch und -erzeugnisse; (I) Sellerie und -erzeugnisse; (J) Senf und -erzeugnisse; (K) Sesamsamen und -erzeugnisse; (L) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10/mg/l, als SO₂ angegeben