

	Mittagsmenü I			Mittagsmenü II			Abendessen Beilagen		
Montag	Gebackener Leberkäse	KV	1,16	Pfirsich-Quark-Auflauf mit Streuseln dazu Vanillesoße Himbeerpudding	GG,EI,ML,WZ	1	Tages-Salat (Mittags)	EI	12
	Sauerkraut Stampfkartoffeln Himbeerpudding	SL ML ML	3,4,7,12,16		GG,ML,WZ ML ML				
kcal: 480; kj: 1.997; F: 32; GF: 12; KH: 29; Z: 11; E: 18; S: 3; BE: 2,39			kcal: 492; kj: 2.060; F: 24; GF: 13; KH: 52; Z: 33; E: 17; S: 0; BE: 4,35			kcal: 224; kj: 926; F: 21; GF: 5; KH: 4; Z: 2; E: 5; S: 1; BE: 0,27			
Dienstag	Brechbohneintopf mit Tomaten Schweinefleisch Haselnusspudding	SL KV GG,ML,SF,HN	1,2 12	Mini Haxe Erbsen-Kartoffelpüree Ketchup Haselnusspudding	SO ML SL GG,ML,SF,HN	2 1,7 12	Tages-Salat (Mittags)	EI	12
					GG,EI,ML,SE,WZ	1,2,7,12,16,30			
kcal: 412; kj: 1.719; F: 24; GF: 3; KH: 29; Z: 10; E: 18; S: 1; BE: 2,43			kcal: 347; kj: 1.455; F: 12; GF: 2; KH: 27; Z: 11; E: 32; S: 3; BE: 2,23			kcal: 224; kj: 926; F: 21; GF: 5; KH: 4; Z: 2; E: 5; S: 1; BE: 0,27			
Mittwoch	Hühnerfrikassee Reis Gurkensalat mit Dill Wackelpudding	GG,ML,SL,WZ,GE SL SE KV	3,4,7,12,16 6 3,4,7,12,16 6 12	Kaiserschmarrn mit Pflaumenkompott Wackelpudding	GG,EI,ML,WZ KV KV	12	Tages-Salat (Mittags) Abendbeilage	EI	12
					GG,EI,ML,SE,WZ	1,2,7,12,16,30			
kcal: 328; kj: 1.379; F: 8; GF: 4; KH: 47; Z: 21; E: 17; S: 0; BE: 3,79			kcal: 563; kj: 2.369; F: 14; GF: 4; KH: 98; Z: 53; E: 10; S: 1; BE: 8,14			kcal: 224; kj: 926; F: 21; GF: 5; KH: 4; Z: 2; E: 5; S: 1; BE: 0,27			
Donnerstag	Stipp-Grütze Kartoffeln Gewürzgurke Mousse Heidelbeer	SE ML	3,4,7,12,16 6 4	Milchreis mit Zimt/Zucker Mousse Heidelbeer	ML KV ML		Tages-Salat (Mittags) Abendbeilage	EI	12
					GG,EI,ML,SE,WZ	1,2,7,12,16,30			
kcal: 597; kj: 2.499; F: 42; GF: 18; KH: 30; Z: 15; E: 24; S: 1; BE: 2,51			kcal: 442; kj: 1.859; F: 17; GF: 11; KH: 62; Z: 38; E: 10; S: 0; BE: 5,14			kcal: 224; kj: 926; F: 21; GF: 5; KH: 4; Z: 2; E: 5; S: 1; BE: 0,27			
Freitag	Spiegelei Rahmspinat Stampfkartoffeln Rote Grütze	EI ML,SL ML KV	3,4,7,12,16 6 6 6	Kichererbsenbratling Kräutersoße Stampfkartoffeln Gemischter Salat Rote Grütze	KV GG,ML,SL,WZ ML KV KV	3,4,7,12,16 6 12	Tages-Salat (Mittags) Abendbeilage	EI	12
					GG,EI,ML,SE,WZ	1,2,7,12,16,30			
kcal: 306; kj: 1.286; F: 15; GF: 6; KH: 24; Z: 5; E: 18; S: 0; BE: 2,02			kcal: 370; kj: 1.546; F: 16; GF: 7; KH: 47; Z: 11; E: 8; S: 2; BE: 3,91			kcal: 224; kj: 926; F: 21; GF: 5; KH: 4; Z: 2; E: 5; S: 1; BE: 0,27			
Samstag	Westfälisches Blindhähnchen Birnen, Kartoffeln und Schweinefleisch Quarkspeise	SL KV KV ML	2 12	Bunter Kartoffelsalat Bratwurst Senf Quarkspeise	GG,EI,ML,WZ KV SE ML	2,4,12 3,16 12	Tages-Salat (Mittags) Abendbeilage	EI	12
					GG,EI,ML,SE,WZ	1,2,7,12,16,30			
kcal: 374; kj: 1.565; F: 18; GF: 0; KH: 27; Z: 4; E: 25; S: 0; BE: 2,22			kcal: 622; kj: 2.580; F: 46; GF: 11; KH: 28; Z: 1; E: 23; S: 2; BE: 2,26			kcal: 224; kj: 926; F: 21; GF: 5; KH: 4; Z: 2; E: 5; S: 1; BE: 0,27			
Sonntag	Rinderroulade Rahmsoße Apfelrotkohl Butterkartoffeln Schokoladen Dessert	GG,SE,WZ GG,ML,SL,WZ KV ML EN,ML	3 2,3,4,7,12,16 6 3,4,7,12,16 6	Brühe mit Einlage Gemüse-Auflauf Schokoladen Dessert	GG,EI,ML,SL,WZ,GE EI,ML,SL EN,ML	3	Einrichtungsleitung Bewohnerbeirat		
kcal: 575; kj: 2.422; F: 32; GF: 17; KH: 47; Z: 18; E: 25; S: 5; BE: 3,91			kcal: 323; kj: 1.343; F: 16; GF: 7; KH: 31; Z: 17; E: 12; S: 2; BE: 2,56						

Änderungen vorbehalten

**Allergene:** KV = Keine vorhanden, EI = Enthält Eier und/oder daraus hergestellte Erzeugnisse, EN = Enthält Erdnüsse und/oder daraus hergestellte Erzeugnisse, FI = Enthält Fisch und/oder daraus hergestellte Erzeugnisse, GG = Enthält Glutenhaltiges Getreide (d.h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon) und/oder daraus hergestellte Erzeugnisse, DI = Enthält Dinkel und/oder daraus hergestellte Erzeugnisse, GE = Enthält Gerste und/oder daraus hergestellte Erzeugnisse, HF = Enthält Hafer und/oder daraus hergestellte Erzeugnisse, HY = Enthält Hybridstämme und/oder daraus hergestellte Erzeugnisse, KA = Enthält Kamut und/oder daraus hergestellte Erzeugnisse, RO = Enthält Roggen und/oder daraus hergestellte Erzeugnisse, WZ = Enthält Weizen und/oder daraus hergestellte Erzeugnisse, KT = Enthält Krebstiere und/oder daraus hergestellte Erzeugnisse, LU = Enthält Lupine und/oder daraus hergestellte Erzeugnisse, ML = Enthält Milch und/oder daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Laktose), SF = Enthält Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Kaschunuss, Pecanuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss und Queenlandnuss und/oder daraus hergestellte Erzeugnisse, HN = Enthält Haselnüsse und/oder daraus hergestellte Erzeugnisse, KN = Enthält Kaschunüsse (engl.: Cashewnüsse) und/oder daraus hergestellte Erzeugnisse, MQ = Enthält Macadamia- oder Queenlandnüsse und/oder daraus hergestellte Erzeugnisse, MA = Enthält Mandeln und/oder daraus hergestellte Erzeugnisse, PA = Enthält Paranüsse und/oder daraus hergestellte Erzeugnisse, PC = Enthält Pecannüsse und/oder daraus hergestellte Erzeugnisse, PI = Enthält Pistazien und/oder daraus hergestellte Erzeugnisse, WA = Enthält Walnüsse und/oder daraus hergestellte Erzeugnisse, SU = Enthält Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l, als SO<sub>2</sub> angegeben, SL = Enthält Sellerie und/oder daraus hergestellte Erzeugnisse, SE = Enthält Senf und/oder daraus hergestellte Erzeugnisse, SM = Enthält Sesamsamen und/oder daraus hergestellte Erzeugnisse, SO = Enthält Soja und/oder daraus hergestellte Erzeugnisse, WT = Enthält Weichtiere und/oder daraus hergestellte Erzeugnisse

**Zusatzstoffe:** 00 = Keine kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe enthalten, 01 = mit Konservierungsmitteln (§ 9 Zusatzstoff-Zulassungsverordnung-ZZuLV), 02 = mit Antioxidationsmitteln (§ 9 ZZuLV), 03 = mit Geschmacksverstärker (§ 9 ZZuLV), 04 = mit Süßungsmittel(n) (§ 9 ZZuLV), 05 = koffeinhaltig (§ 6 Fruchtsaft- und Erfrischungsgetränke-Verordnung), 06 = mit kakaohaltiger Fettglasur (Abs. 8 Leitsätze für feine Backwaren), 07 = mit einer Zuckerart(en) und Süßungsmittel(n) (§ 9 ZZuLV), 10 = enthält eine Phenylalaninquelle (§ 9 ZZuLV), 11 = kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken (§ 9 ZZuLV), 12 = mit Farbstoff (§ 9 ZZuLV), 13 = geschwefelt (§ 9 ZZuLV), 14 = gewachst (§ 9 ZZuLV), 15 = geschwärtzt (§ 9 ZZuLV), 16 = mit Phosphat (bei Fleischerzeugnissen - § 9 ZZuLV), 26 = Würstchille nicht zum Verzehr geeignet (LMIV Anhang 6), 27 = Kunststoffüberzug nicht zum Verzehr geeignet (§ 15 Käseverordnung), 28 = aus Fischstücken zusammengefügt (§ 11 LFGB – Verbot der Täuschung + LMIV), 29 = aus Fleischstücken zusammengefügt (§ 11 LFGB – Verbot der Täuschung + LMIV), 30 = mit z.T. fein zerkleinertem Fleischanteil (§ 11 LFGB – Verbot der Täuschung + LMIV)