

	Mittagsmenü I			Mittagsmenü II			Abendessen Beilagen		
Montag	Fleischbällchen	GG,EI,WZ	30	Apfel-Quark-Auflauf dazu Vanillesoße Holunder-Quark	GG,EI,ML,WZ	1,2	Tages-Salat (Mittags)	EI	12
	Paprikasoße Gemüsereis Holunder-Quark	GG,EI,ML,SL,WZ SL ML			ML ML				
kcal: 423; kj: 1.771; F: 23; GF: 11; KH: 37; Z: 12; E: 17; S: 1; BE: 3,12			kcal: 411; kj: 1.718; F: 22; GF: 14; KH: 36; Z: 28; E: 17; S: 0; BE: 2,99			kcal: 225; kj: 929; F: 21; GF: 5; KH: 3; Z: 2; E: 5; S: 1; BE: 0,26			
Dienstag	Herzhafter Lamm-Eintopf mit Lammfleisch Karamelldessert	SL EN,ML		Tortellini mit Schinkensahnesoße Karamelldessert	GG,EI,ML,SL,WZ EN,ML	1,2,12,16,29	Tages-Salat (Mittags)	EI	12
									GG,EI,ML,SE,WZ
kcal: 343; kj: 1.437; F: 12; GF: 0; KH: 38; Z: 2; E: 19; S: 0; BE: 3,19			kcal: 653; kj: 2.750; F: 22; GF: 9; KH: 84; Z: 7; E: 30; S: 3; BE: 7,03			kcal: 225; kj: 929; F: 21; GF: 5; KH: 3; Z: 2; E: 5; S: 1; BE: 0,26			
Mittwoch	Hähnchenkeule	GG,SO,WZ		Kürbis-Souffle Kräuterquark Wackelpudding	EI,ML ML KV	3,4,7,12,16 12	Tages-Salat (Mittags) Abendbeilage	EI	12
	Bratensoße Stampfkartoffeln Gurkensalat mit Dill Wackelpudding	KV ML SE KV	3,4,7,12,16 3,4,7,12,16 12						GG,EI,ML,SE,WZ
kcal: 332; kj: 1.394; F: 10; GF: 4; KH: 37; Z: 22; E: 24; S: 3; BE: 2,92			kcal: 375; kj: 1.569; F: 19; GF: 8; KH: 33; Z: 23; E: 15; S: 1; BE: 2,70			kcal: 225; kj: 929; F: 21; GF: 5; KH: 3; Z: 2; E: 5; S: 1; BE: 0,26			
Donnerstag	Geschnetzeltes vom Schwein Spätzle Rahmporree Tiramisu Creme	GG,ML,SL,WZ GG,EI,ML,WZ ML,SL GG,EI,ML,WZ		Frühlingsrolle mit Currysauce Tiramisu Creme	GG,EI,SO,ML,SL,WZ GG,EI,ML,WZ	12	Tages-Salat (Mittags) Abendbeilage	EI	12
									GG,EI,ML,SE,WZ
kcal: 811; kj: 3.370; F: 55; GF: 32; KH: 50; Z: 22; E: 26; S: 1; BE: 3,97			kcal: 641; kj: 2.665; F: 42; GF: 25; KH: 53; Z: 27; E: 10; S: 2; BE: 4,19			kcal: 225; kj: 929; F: 21; GF: 5; KH: 3; Z: 2; E: 5; S: 1; BE: 0,26			
Freitag	Grillfischfilet	FI	28	Kleiner Lippischer Pickert mit Apfelsmus Fruchtgrütze	GG,EI,WZ KV ML	2 2	Tages-Salat (Mittags) Abendbeilage	EI	12
	Kräutersoße Butterkartoffeln Eisbergsalat Fruchtgrütze	GG,ML,SL,WZ ML ML ML	3,4,7,12,16 6 2						GG,EI,ML,SE,WZ
kcal: 469; kj: 1.963; F: 23; GF: 14; KH: 36; Z: 14; E: 30; S: 1; BE: 2,91			kcal: 519; kj: 2.168; F: 24; GF: 4; KH: 64; Z: 30; E: 7; S: 1; BE: 5,36			kcal: 225; kj: 929; F: 21; GF: 5; KH: 3; Z: 2; E: 5; S: 1; BE: 0,26			
Samstag	Bunter Gemüse-Eintopf	SL		Bunter Kartoffelsalat Dorschfrikadelle Remouladensoße Quarkspeise	GG,EI,ML,WZ GG,EI,FI,ML,WZ GG,EI,ML,WZ ML	2,4,12 2,3,4,7,12,16 12	Tages-Salat (Mittags) Abendbeilage	EI	12
	Würstchenscheiben Quarkspeise	SO,SL,SE ML	1,2,3,16 12						GG,EI,ML,SE,WZ
kcal: 343; kj: 1.427; F: 17; GF: 4; KH: 32; Z: 1; E: 15; S: 1; BE: 2,64			kcal: 552; kj: 2.298; F: 32; GF: 4; KH: 38; Z: 3; E: 26; S: 1; BE: 3,08			kcal: 225; kj: 929; F: 21; GF: 5; KH: 3; Z: 2; E: 5; S: 1; BE: 0,26			
Sonntag	Hubertusbraten	GG,SL,SE,WZ	1,2,4,16	Brühe mit Einlage Gemüse-Auflauf Aprikosen Dessert	GG,EI,ML,SL,WZ,GE EI,ML,SL EN,ML	3 12	Einrichtungsleitung Bewohnerbeirat		
	Rahmsoße Birnen-Rotkohl Butterkartoffeln Aprikosen Dessert	GG,ML,SL,WZ KV ML EN,ML	3 2,3,4,7,12,16 3,4,7,12,16 12						
kcal: 486; kj: 2.035; F: 24; GF: 11; KH: 45; Z: 22; E: 22; S: 2; BE: 3,72			kcal: 322; kj: 1.340; F: 16; GF: 7; KH: 31; Z: 17; E: 11; S: 2; BE: 2,62						

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, 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 SO₂ 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 = geschwärzt (§ 9 ZZuLV), 16 = mit Phosphat (bei Fleischerzeugnissen - § 9 ZZuLV), 26 = Würstchenteile 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)