

	Mittagsmenü I			Mittagsmenü II			Abendessen Beilagen		
Montag	Paprikaschoten	GG,EI,ML,W Z		Gebackene Grießschnitte dazu Vanillesoße Kirschpudding	GG,EI,ML,W Z		Tages-Salat (Mittags)	EI	
	Tomatensoße	GG,ML,SL	3,4,7,12,1 6		ML				
	Butterreis	ML	3,4,7,12,1 6	ML					
	Kirschpudding	ML	3,4,7,12,1 6						
	kcal: 489; kj: 2.043; F: 27; GF: 16; KH: 46; Z: 16; E: 14; S: 2; BE: 3,79			kcal: 714; kj: 2.977; F: 37; GF: 18; KH: 77; Z: 25; E: 18; S: 1; BE: 6,45			kcal: 207; kj: 854; F: 20; GF: 5; KH: 2; Z: 1; E: 5; S: 1; BE: 0,15		
Dienstag	Hühnersuppentopf	GG,EI,SL,WZ ,GE		Schweineschnitzel	GG,EI,WZ		Tages-Salat (Mittags)	EI	
	mit Eierstich	EI,ML			GG,ML,SL,W Z	3			
	Karamelldessert	EN,ML		Rahmsoße	KV				
				Kartoffelecken	EN,ML				
				Karamelldessert					
	kcal: 454; kj: 1.899; F: 10; GF: 2; KH: 69; Z: 6; E: 22; S: 6; BE: 5,75			kcal: 480; kj: 2.011; F: 20; GF: 2; KH: 56; Z: 1; E: 18; S: 1; BE: 4,69			kcal: 207; kj: 854; F: 20; GF: 5; KH: 2; Z: 1; E: 5; S: 1; BE: 0,15		
Mittwoch	Münchener Biergulasch	GG,GE		Apfel-Lasagne	GG,ML,WZ	2	Tages-Salat (Mittags)	EI	
	Spätzle	GG,EI,ML,W Z			ML				
	Rahmporree	ML,SL		Vanillesoße	ML	12	Abendbeilage		
	Erdbeercreme	ML	12	Erdbeercreme	ML				
	kcal: 459; kj: 1.923; F: 20; GF: 9; KH: 40; Z: 17; E: 26; S: 1; BE: 3,22			kcal: 621; kj: 2.621; F: 12; GF: 7; KH: 109; Z: 31; E: 18; S: 0; BE: 9,10			kcal: 207; kj: 854; F: 20; GF: 5; KH: 2; Z: 1; E: 5; S: 1; BE: 0,15		
Donnerstag	Bratwurst	KV	3,16	Frankfurter Grüne Soße	GG,EI,ML,SE ,WZ	2	Tages-Salat (Mittags)	EI	
	Bratensoße	KV			EI	3,4,7,12,1 6			
	Sauerkraut	SL		Eier	SL		Abendbeilage		
	Stampfkartoffeln	ML	3,4,7,12,1 6	mit Gemüseis	SO,ML	12			
	Eis im Becher	SO,ML	12	Eis im Becher					
	kcal: 558; kj: 2.322; F: 36; GF: 18; KH: 37; Z: 22; E: 19; S: 3; BE: 3,04			kcal: 590; kj: 2.467; F: 35; GF: 17; KH: 44; Z: 23; E: 22; S: 1; BE: 3,69			kcal: 207; kj: 854; F: 20; GF: 5; KH: 2; Z: 1; E: 5; S: 1; BE: 0,15		
Freitag	Gebackenes Schollenfilet	GG,FI,WZ		2 Reibekuchen mit Apfelsmus Fruchtgrütze	GG,EI,WZ		Tages-Salat (Mittags)	EI	
	Weißweinsauce	GG,SL,SE,S U,WZ			KV	2			
	Butterkartoffeln	ML	3,4,7,12,1 6	Fruchtgrütze	ML	2	Abendbeilage		
	Eisbergsalat	ML							
	Fruchtgrütze	ML	2						
	kcal: 584; kj: 2.448; F: 30; GF: 16; KH: 69; Z: 12; E: 25; S: 2; BE: 5,69			kcal: 387; kj: 1.621; F: 16; GF: 3; KH: 53; Z: 23; E: 5; S: 1; BE: 4,41			kcal: 207; kj: 854; F: 20; GF: 5; KH: 2; Z: 1; E: 5; S: 1; BE: 0,15		
Samstag	Wirsingentopf	SL	1,2	Bunter Kartoffelsalat	GG,EI,ML,W Z	2,4,12	Tages-Salat (Mittags)	EI	
	Würstchenscheiben	SO,SL,SE	1,2,3,16		GG,WZ				
	Quarkspeise	ML	12	Geflügelfrikadelle	SE		Abendbeilage		
				Senf	ML	12			
				Quarkspeise					
	kcal: 391; kj: 1.626; F: 22; GF: 6; KH: 29; Z: 2; E: 18; S: 2; BE: 2,39			kcal: 477; kj: 1.988; F: 27; GF: 3; KH: 36; Z: 1; E: 22; S: 2; BE: 2,93			kcal: 207; kj: 854; F: 20; GF: 5; KH: 2; Z: 1; E: 5; S: 1; BE: 0,15		
Sonntag	Burgunderbraten	ML		Brühe mit Einlage	GG,EI,ML,SL ,WZ,GE	3	Einrichtungsleitung		
	Rahmsoße	GG,ML,SL,W Z	3		EI,ML,SL				
	Butterkartoffeln	ML	3,4,7,12,1 6	Gemüse-Auflauf	ML	3,4,7,12,1 6	Bewohnerbeirat		
	Bohngemüse	ML,SL		Vanillepudding					
	Vanillepudding	ML	3,4,7,12,1 6						
	kcal: 672; kj: 2.808; F: 38; GF: 13; KH: 53; Z: 19; E: 27; S: 1; BE: 4,12			kcal: 455; kj: 1.896; F: 25; GF: 12; KH: 41; Z: 21; E: 16; S: 2; BE: 3,42					

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-ZZuV), 02 = mit Antioxidationsmitteln (§ 9 ZZuV), 03 = mit Geschmacksverstärker (§ 9 ZZuV), 04 = mit Süßungsmittel(n) (§ 9 ZZuV), 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 ZZuV), 10 = enthält eine Phenylalaninquelle (§ 9 ZZuV), 11 = kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken (§ 9 ZZuV), 12 = mit Farbstoff (§ 9 ZZuV), 13 = geschwefelt (§ 9 ZZuV), 14 = gewachst (§ 9 ZZuV), 15 = geschwärzt (§ 9 ZZuV), 16 = mit Phosphat (bei Fleischerzeugnissen - § 9 ZZuV), 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)