

Speiseplan 19.07. – 25.07.21 KW 29

	Tagessuppe	Menü 1	Menü 2	Dessert	Allergene a glutenhaltiges Getreide aA Weizen aB Roggen aC Gerste aD Hafer aE Dinkel aF Kamut® (Khorasan-Weizen) oder deren Hybridstämme b Krebstiere und Krebsprodukte c Ei und Eiprodukte d Fisch und Fischprodukte e Erdnüsse und Erdnussprodukte f Soja und Sojaprodukte g Milch und Milchprodukte h Schalenfrüchte hA Mandel hB Haselnüsse hC Walnüsse hD Cashewnüsse hE Pekannüsse hF Paranüsse hG Pistazien hH Makadamia oder Queenslandnüsse i Sellerie und Sellerieprodukte j Senf und Senfprodukte k Sesamsamen und Sesamprodukte l Schwefeldioxid und Sulfite m Süßlupinen und Süßlupinenprodukte n Weichtiere und Weichtierprodukte Zusatzstoffe 1 mit Konservierungsstoff 2 mit Antioxidationsmittel 3 mit Geschmacksverstärker 5 mit Süßungsmitteln 7 mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln 9 mit Zuckerarten und Süßungsmitteln 10 enthält eine Phenylalaninquelle 12 mit Farbstoff 13 geschwefelt 14 gewachst 15 geschwärzt 16 mit Phosphat 28 mit Schmelzsalzen
Montag	Möhrencremesuppe g 123 kcal	Gekochtes Rindfleisch 12 mit Meerrettichsoße g/l/2 224 kcal Rote-Bete-Salat 89 kcal Kartoffeln 105 kcal	Gyros i 388 kcal Tzatziki g/i/1 236 kcal Bunter Salat 30 kcal Kartoffelspalten aA 225 kcal	Latte Macchiato Pudding g 136 kcal	
Dienstag	Nudelsuppe aA/i 39 kcal	Tortelloni „Carbonara“ i aA/c/g/28 707 kcal Bunter Salat 30 kcal	Bayrischer Leberkäse i/j/1/2/3/12/16 265 kcal Senf j 10 kcal Speckkartoffelsalat j/1/2 244 kcal	Vanillepudding g 98 kcal	
Mittwoch	Kartoffelcremesuppe g 127 kcal	Hähnchenmedaillons mit Ananas-Currysoße 179 kcal Gemüsereis i 123 kcal	Kaiserschmarrn aA/c/g 600 kcal Pflaumenkompott 2 69 kcal Vanillesoße g 142 kcal	Käsekuchenquark c/g 144 kcal	
Donnerstag	Eiermuschelsuppe aA/c/i 39 kcal	Reibekuchen aA/aD/c/i 534 kcal Apfelmus 2 94 kcal	Kalbsgulasch 210 kcal Möhren Duo 40 kcal Kartoffeln 105 kcal	Pfirsichkompott 48 kcal	
Freitag	Blumenkohl-Brokkolicremesuppe g 131 kcal	Seelachs paniert aA/d 200 kcal Remoulade aA/c/j/5 289 kcal Bunter Salat 30 kcal Kartoffeln 105 kcal	Polentataschen mit Spinatfüllung aA/g 278 kcal Tomatensoße 63 kcal Bunter Salat 30 kcal Kartoffelpüree g 114 kcal	Haselnusspudding g/hB 114 kcal	
Samstag	Hochzeitssuppe aA/c/i 32 kcal	Bohneneintopf i mit Rindfleisch 379 kcal	Bauernomelett mit Speck c/g/l/1/2/12/13/16 480 kcal Helle Specksoße i/2 72 kcal Möhrensalat 1 87 kcal	Buttermilchdessert Birne-Vanille g 120 kcal	
Sonntag	Geflügelcremesuppe g 140 kcal	Ungarischer Rindergulasch 236 kcal Apfelrotkohl 90 kcal Klöße l/2 163 kcal	Kartoffel-Brokkoli-Auflauf c/g 394 kcal Bunter Salat 30 kcal	Portion Eis a/g 188 kcal	



Stand: Februar 2021 * aus kontrolliert biologischem Anbau. Die Gourmetplan GmbH ist zertifiziert nach DE-ÖKO-039. i enthält Schweinefleisch
 Technologisch bedingte Spuren der oben genannten Allergene und kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe können nicht vermieden werden!

Wir wünschen guten Appetit!