

Speiseplan Mittagessen

Woche 20 vom 13.05.2024 bis 17.05.2024

| | Montag | Dienstag | Mittwoch | Donnerstag | Freitag |
|-------------|---|---|---|--|---|
| Menü | Ripsteak smoky Barbecue ^{3,a1,a3,j} vom Schwein Bratkartoffeln ⁹ feine Bohnen ⁹ **** Obst ⁷ | Eisbergsalat mit Joghurdressing ^{g,j,1,3,5} **** Spaghetti ^{a1,c} mit Tomaten- Basilikumsoße ^{a1,j} und Reibekäse ⁹ **** Fruchtjoghurt ⁹ | Putenschnitzel ^{1,2,3,8} an brauner Soße ^{a1,i} mit glacierten Karotten ⁹ und Nudeln ⁹ **** Puddingstrudel ^{1,9} | Blattsalat an Frenchdressing ^{i,j,n,1,3,5} **** Gyros von der Putenkeule mit Tzaziki ⁹ und Reis ⁹ **** Erdbeerquark ⁹ | Gurkensalat ^{1,3,5} **** Paniertes Seelachsfilet mit Tomatenfüllung und Butterkartoffeln ⁹ **** Obst ⁷ |

Zusatzstoffe laut Zusatzstoffkennzeichnungsverordnung

Suppen, Soße, Gemüse, Salate, Puddings und Desserts verfeinern wir mit handelsüblichen Würzmitteln. **Zur Herstellung der Mahlzeiten wird ausschließlich jodiertes Speisesalz verwendet**

1) mit Farbstoffen 2) mit Konservierungsstoffen 3) mit Antioxidationsmitteln 4) mit Geschmacksverstärker 5) Geschwefelt 6) Geschwärzt 7) Gewachst
8) mit Phosphat 9) mit Süßungsmittel 10) enthält eine Phenylalanin Quelle 11) kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken 12) unter Schutzatmosphäre verpackt

Allergene

a) Glutenhaltige Getreide (a1= Weizen, a2 = Roggen, a3 = Gerste, a4 = Hafer) **b)** Krebstier **c)** Eier **d)** Fische **e)** Erdnüsse **f)** Sojabohnen **g)** Milch
h) Schalenfrüchte (h1 = Mandeln, h2 = Haselnüsse, h3 = Walnüsse, h4 = Kaschunüsse, h5 = Pecannüsse, h6 = Paranüsse, h7 = Pistazien, h8 = Macadamianüsse) **i)** Sellerie **j)** Senf **k)** Sesamsamen
l) Lupinen **m)** Weichtiere **n)** Schwefeldioxid und Sulfit

Die Menüs entsprechen einer dem Diabetes angepassten Vollkost

Änderungen vorbehalten

Küchenleitung: D.Mahl 07622/3904-70, Fax 07622/3904-75