

## Menüplan vom 16.04.2018 bis 22.04.2018

	Suppe	Inhalts- stoffe	Menü 1	Inhalts- stoffe	Menü 2	Inhalts- stoffe	Passierte Süßspeise	Inhalts- stoffe	Dessert	Inhalts- stoffe
<b>Montag</b> 16.04.2018	Selleriecreme - suppe	113,2 kcal 471,5 kJ 4,5 g 1,5 g 7 g 10,4 g	Nürnberger Rost-Brat- Wurst mit Sauce dazu Blumenkohl-Gemüse und Salz-Kartoffeln	346,6 kcal 1336,2 kJ 9,2 g 12,1 g 22,3 g 17 g	Schupfnudel - Gemüse - Pfanne mit Kräuter - Sauce	276,5 kcal 1172,2 kJ 0,9 g 7,5 g 2,6 g 55,9 g	Milchreis mit Kakao	209,3 kcal 883 kJ 2,2 g 8,7 g 3,4 g 35,1 g	Rhabarbermus mit Vanillesauce	157,7 kcal 660,5 kJ 0,8 g 2,8 g 1,3 g 32,6 g
Zusatzstoffe + Allergene	a, g, i, a1		3, 15, g		a, c		f, g		1, 3, g	
<b>Dienstag</b> 17.04.2018	Hühner-Brühe mit Einlage	18,3 kcal 76,3 kJ 0 g 0,7 g 0,1 g 3,2 g	Sülze mit Remouladen- Sauce dazu Brat- Kartoffeln und Salat	376,9 kcal 1564 kJ 7,3 g 13,6 g 27,6 g 17,2 g	Misch - Gemüse mit Sauce Hollandaise und Butter - Kartoffeln	256,7 kcal 1078,3 kJ 2,9 g 6,9 g 13,3 g 24,3 g	Marillenknödel	196 kcal 829 kJ 0,6 g 5,1 g 2,6 g 37,3 g	Vanillepudding mit Sahne	143,4 kcal 601,1 kJ 3,1 g 3,7 g 4,3 g 22,2 g
Zusatzstoffe + Allergene	a, c, i, a1		2, 3, 8, c, i, j		c, g, i		a, c, g, a1		1, g	
<b>Mittwoch</b> 18.04.2018	Zucchinicreme - suppe	75,2 kcal 88,6 kJ 1,4 g 0,5 g 3,9 g 9,5 g	Hähnchen-Schenkel mit Zwiebel-Sauce dazu Kroketten und Salat	664,4 kcal 2657,3 kJ 12 g 44,3 g 41,9 g 20,1 g	Käse-Lauch-Eintopf mit Hack-Fleisch	371,2 kcal 1547 kJ 12,3 g 22,6 g 24,2 g 13,7 g	Süße Pfannkuchen	208,8 kcal 879,6 kJ 1,8 g 8,8 g 6 g 28,8 g	Stracciatella Joghurt	133 kcal 559 kJ 3,6 g 3,6 g 5,5 g 17,2 g
Zusatzstoffe + Allergene	g		15, c, g, j		g		a, c, g, a1		g	
<b>Donnerstag</b> 19.04.2018	Gemüse-Brühe mit Einlage	18,3 kcal 76,2 kJ 0 g 0,7 g 0,1 g 3,2 g	Tafelspitz mit Meer- rettich-Sauce dazu Butter-Kartoffeln und Rote Beete Salat	320,5 kcal 1352,5 kJ 7,8 g 22,6 g 15,9 g 20,5 g	Gemüse-Souffle mit Zitronen-Butter - Sauce dazu Salz- Kartoffeln	355,4 kcal 1493 kJ 10,4 g 12,2 g 20,4 g 29,7 g	Milchreis mit Zimtucker	390,3 kcal 1648,6 kJ 2,8 g 13,4 g 4,4 g 73,1 g	Frische Erdbeeren mit Sahne	93,6 kcal 391,4 kJ 2,3 g 1,1 g 3,5 g 13,6 g
Zusatzstoffe + Allergene	a, c, i, a1		3, 5, 9, g, l		a, c, g, a1		g		g	
<b>Freitag</b> 20.04.2018	Zwiebelsuppe	3 kcal 12 kJ 0 g 0 g 0,1 g 0,5 g	Fisch-Frikadelle mit Tomaten-Sauce dazu Bärlauch-Kartoffeln und Salat	382 kcal 1593,9 kJ 3,5 g 15,2 g 22,4 g 28,1 g	Eier-Omelett mit Champignon-Sauce und Kartoffel-Püree	237,3 kcal 643,5 kJ 5,5 g 10,7 g 11,1 g 15,1 g	Kaiserschmarrn	363,1 kcal 1535,5 kJ 2,1 g 11,3 g 7,6 g 61,8 g	Aprikosen - kompott	66,4 kcal 280,8 kJ 0,1 g 0,2 g 0,1 g 15,4 g
Zusatzstoffe + Allergene			a, c, d, g, i, j, a1		3, 15, c, g		a, c, g, a1		1, 3	
<b>Samstag</b> 21.04.2018			Graupen-Eintopf mit Rind-Fleisch	222,1 kcal 931,1 kJ 4,8 g 14,3 g 9,3 g 19,4 g	Warmer Apfel- Strudel mit Vanille- Sauce	296,1 kcal 1244,4 kJ 4,8 g 5,9 g 9,5 g 45,2 g	Birnen-Souffle mit Vanillesauce	135,1 kcal 565,6 kJ 2,8 g 2,8 g 6,4 g 15,8 g	Quarkspeise mit Früchten	100,6 kcal 422,6 kJ 2,1 g 6,5 g 3,1 g 11,4 g
Zusatzstoffe + Allergene			a, g, a3		a, g, a1		a, c, g, a1		1, g	
<b>Sonntag</b> 22.04.2018	Rinder-Kraft- Brühe mit Einlage	18,2 kcal 75,8 kJ 0 g 0,7 g 0,1 g 3,2 g	Rinder - Roulade mit Sauce dazu Speck - Bohnen und Salz - Kartoffeln	383,4 kcal 1491,2 kJ 7,5 g 24,7 g 16,4 g 22,6 g	Fleisch - Bällchen mit Preisel - Beer - Sauce dazu Karotten - Gemüse und Butter - Kartoffeln	133,8 kcal 456,1 kJ 2,1 g 2,3 g 3,3 g 16,3 g	Grießspeise	182,5 kcal 765,2 kJ 3,3 g 11,9 g 5,1 g 21,6 g	Eis Dessert	99,3 kcal 415,8 kJ 2,9 g 1,1 g 4,7 g 12,9 g
Zusatzstoffe + Allergene	a, c, i, a1		2, 3, g, j		c, g		a, g, a1		1, g, h, h2	

Legende der Inhaltsstoffe	
Energie (Kilokalorien)	kcal
Energie (Kilojoule)	kJ
gesättigte Fettsäuren	g
Eiweiß (Protein)	g
Fett	g
Kohlenhydrate, resorbierbare	g

Legende der Zusatzstoffe und Allergene	
1 - mit Farbstoff, 2 - mit Konservierungsstoff, 3 - mit Antioxidationsmittel, 4 - mit Geschmacksverstärker, 5 - geschwefelt, 6 - geschwärzt, 7 - gewachst, 8 - mit Phosphat, 9 - mit Süßungsmittel, 11 - mit einer Zuckerart und Süßungsmittel, 12 - auf der Grundlage von Tafelsüße, 13 - enth. eine Phenylalaninquelle (Aspartam), 14 - kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken, 15 - unter Schutzatmosphäre verpackt, 16 - chininhaltig, 17 - koffeinhaltig, 18 - mit Milcheiweiß, 20 - mit erhöhtem Tauringehalt, 21 - kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen, 31 - mit Alkohol, 32 - mit Stärke oder Pflanzenstärke, 33 - mit Geflügelfleischanteil, 34 - mit Jodsalz, 35 - mit Schwein oder tier. Fett, 36 - z. T. fein zerkleinertes Fleisch, 37 - bestrahlt oder m. ionisierenden Strahlen behandelt, 38 - aus gentech. veränderten Lebensmitteln hergestellt, 39 - gentechnisch verändert, 40 - mit Nitritpökelsalz, 41 - mit Eiklar, 42 - mit kakaohaltiger Fettglasur, 43 - mit Knoblauch, 44 - Rindfleisch, 45 - Geflügel, 46 - andere Fleischsorte, 47 - Fisch, 48 - aus Fleischstücken zusammengefügt, 49 - aus Fischstücken zusammengefügt, 50 - enth. Glutamat, 51 - enth. Koriander, 52 - enth. Karotte, 53 - enth. Gemüse, 54 - enth. Hühnerfleisch, 55 - enth. Mais, 56 - unter Verwendung von Sahne, 57 - enth. Molkenweiß, 58 - mit Milchpulver, 59 - enth. Pflanzeneiweiß, 60 - unter Verwendung von Milch, a - enth. Gluten, b - enth. Gluten, c - enth. Ei, d - enth. Fisch, e - enth. Erdnüsse, f - enth. Soja (gen-tech-frei), g - enth. Milch einschl. Laktose, h - enth. Schalenfrüchte, i - enth. Sellerie, j - enth. Senf, k - enth. Sesam, l - enth. Schwefeldioxid/Sulfite, m - enth. Lupinen, n - enth. Weichtiere, a1 - enth. Weizen, a2 - enth. Roggen, a3 - enth. Gerste, a4 - enth. Hafer, a5 - enth. Dinkel, a6 - enth. Kamut, h1 - enth. Mandeln, h2 - enth.	