

## Menüplan vom 23.04.2018 bis 29.04.2018

	Suppe	Inhalts- stoffe	Menü 1	Inhalts- stoffe	Menü 2	Inhalts- stoffe	Passierte Süßspeise	Inhalts- stoffe	Dessert	Inhalts- stoffe
<b>Montag</b> 23.04.2018	Blumenkohl - cremesuppe	78,1 kcal 325,4 kJ 2,9 g 1,1 g 4,6 g 7,7 g	Rind-Fleisch-Frikadelle mit Champignon-Sauce dazu Karotten-Gemüse und Butter-Kartoffeln	301,1 kcal 1161 kJ 6,3 g 11,3 g 13,6 g 25 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	Milchreis mit Kakao	209,3 kcal 883 kJ 2,2 g 8,7 g 3,4 g 35,1 g	Apfelmus	44,9 kcal 190,5 kJ 0,1 g 0,1 g 0,1 g 10,3 g
Zusatzstoffe + Allergene	a, g, a1		3, a, c, g, a1		c, g, i		f, g		3	
<b>Dienstag</b> 24.04.2018	Hühner-Brühe mit Einlage	18,3 kcal 76,3 kJ 0 g 0,7 g 0,1 g 3,2 g	Schweine-Haxe mit Sauce dazu Wirsing- Gemüse und Kartoffel- Gratin	352,3 kcal 1354,6 kJ 4,7 g 30,5 g 15,1 g 15,6 g	Kartoffel-Wurzel- Gemüse-Gratin mit Kräuter-Sauce	287,2 kcal 1203,8 kJ 6,7 g 14,9 g 12,1 g 28,2 g	Marillenknödel	196 kcal 829 kJ 0,6 g 5,1 g 2,6 g 37,3 g	Schoko-Pudding mit Sahne	103,5 kcal 433,4 kJ 1,1 g 3,5 g 1,7 g 18,1 g
Zusatzstoffe + Allergene	a, c, i, a1		3, 15, c, f, g		15, c, g, i		a, c, g, a1		g	
<b>Mittwoch</b> 25.04.2018	Champignon - cremesuppe	40,8 kcal 169,2 kJ 2,4 g 0,4 g 3,7 g 1,5 g	Leber-Käse am Stück gebraten mit Sauce dazu Spitz-Kohl-Gemüse und Salz-Kartoffeln	485,6 kcal 1929 kJ 13 g 15,9 g 34,6 g 18,8 g	Saure Bohnen untereinander mit Kartoffeln	76,9 kcal 323,1 kJ 0 g 2,8 g 0,1 g 13,5 g	Süße Pfannkuchen	208,8 kcal 879,6 kJ 1,8 g 8,8 g 6 g 28,8 g	Rote Grütze mit Sahne	81,5 kcal 346,1 kJ 0,4 g 0,4 g 0,6 g 17,6 g
Zusatzstoffe + Allergene	a, g, a1		2, 3, 4, a, f, g, j, a1		1, 4		a, c, g, a1		a, g, a1	
<b>Donnerstag</b> 26.04.2018	Gemüse-Brühe mit Einlage	18,3 kcal 76,2 kJ 0 g 0,7 g 0,1 g 3,2 g	Schnitzel "Jäger Art" dazu Kroketten und gemischter Salat	403,7 kcal 1567 kJ 3,6 g 16,1 g 19,7 g 32,3 g	Broccoli-Sahne- Gratin mit Kräuter- Sauce und Kartoffel- Püree	132,6 kcal 331,4 kJ 1,3 g 2,7 g 4,5 g 19 g	Milchreis mit Zimtucker	390,3 kcal 1648,6 kJ 2,8 g 13,4 g 4,4 g 73,1 g	Kokosnuss - Mousse	4810 kcal 20190 kJ 160 g 89 g 190 g 680 g
Zusatzstoffe + Allergene	a, c, i, a1		3, a, c, g, j, a1		15, g		g		g	
<b>Freitag</b> 27.04.2018	Kräuter-Creme- Suppe	30,1 kcal 125,2 kJ 1,4 g 0,5 g 2,3 g 0,7 g	Heilbutt-Filet mit Sauce dazu Lauch-Gemüse und Salz-Kartoffeln	315,8 kcal 1335 kJ 3,8 g 18,2 g 18,7 g 17,7 g	Tortellini mit Schinken- Sahnesauce dazu gemischter Salat	468,9 kcal 1958 kJ 5,3 g 16,4 g 17,4 g 59 g	Kaiserschmarrn	363,1 kcal 1535,5 kJ 2,1 g 11,3 g 7,6 g 61,8 g	Himbeerkompott	800 kcal 3390 kJ 1 g 3 g 1 g 183 g
Zusatzstoffe + Allergene	g		d, g		2, 3, 8, 15, a, c, g, j, a1		a, c, g, a1		3	
<b>Samstag</b> 28.04.2018			Linsen-Eintopf mit Mett- Wurst	165,1 kcal 694,3 kJ 1,6 g 8,8 g 3,9 g 21 g	Marillen-Knödel mit heißen Früchten und Vanille-Sauce	287,1 kcal 1213,3 kJ 1,5 g 7,8 g 3,8 g 53,7 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			2, 3, 8, 15, 34, 35, 40, 59		a, c, g, a1		a, c, g, a1		1, g	
<b>Sonntag</b> 29.04.2018	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	Hähnchen Medaillons Hawaii mit Sauce dazu Kaiser-Schoten- Gemüse und Butter- Kartoffeln	379,5 kcal 1485,7 kJ 8,6 g 29,7 g 14,1 g 26,2 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		15, 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. Glutamin, 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.	