

SPEISEPLAN vom 02.10. bis 08.10.2017 KW 40

Kunde:

KW 40	Vollkost 1 6,20 €	Vollkost 2 6,20 €	Vegetarische Kost 6,20 €	Seniorenkost DGE 6,20 €	Passierte Kost 6,40 €	Tageseintopf 5,10 €	Suppe 0,80 €	Dessert 0,80 €	Salat 1,70 €
MO 02.10. 2017	<input type="checkbox"/> Fischfrikadellen mit Remouladensauce und Kartoffelspalten (1,3,4,5,6,7,8,Gl,Lak,Sel,So,Sfl,Fi) 5,8 BE	<input type="checkbox"/> Schweinegeschnetzeltes "Züricher Art" mit Broccoli und Salzkartoffeln (1,Gl,Lak,Sel,So,Sfl,Ei) 5,3 BE	<input type="checkbox"/> Veg. Gefüllte Paprikaschote mit Paprikasauce und Reis (1,7,Gl,Sel,So,Ei) 6,7 BE	<input type="checkbox"/> Putensteak Gefügelsauce, Karotten-Pastinakengemüse und Salzkartoffeln (1,5,Gl,Lak,Sel,Sul,So,Gfl) 3,8 BE	<input type="checkbox"/> Schweinegeschnetzeltes passiert Broccolimus und Kartoffelpüree (1,Gl,Lak,Sel,So,Sfl,Ei) 5,3 BE	<input type="checkbox"/> Chili con Carne mit Reis (Gl,Lak,Sel,Sen,Ses, So,Sfl,Scf,Ei,Fi,Krt) 2,6 BE	<input type="checkbox"/> Gemüsebrühe mit Reiseinlage (Sel,So,Krt) * 0,7 BE	<input type="checkbox"/> Butter- milch- dessert (1,Lak) 1,5 BE	<input type="checkbox"/> Gurkensalat mit Schmand- dressing (Lak) 0,2 BE
DI 03.10. 2017 Tag der Deutschen Einheit	<input type="checkbox"/> Mini Haxe (Schwein) Dunkelbiersauce, Sauerkraut und Kartoffelklöse (2,3,7,Gl,Lak,Sel,Sul,So,Sfl) 3,7 BE	<input type="checkbox"/> Halbes Hähnchen mit Tomatenketchup, Farmersalat und Ofenkartoffeln (1,Gl,Lak,Sel,So,Gfl) 6,5 BE	<input type="checkbox"/> Kartoffelpuffer mit Apfelmus (Gl,Sul,Ei) 7,4 BE	<input type="checkbox"/> Veg. Kohlrabi- Kartoffelauflauf mit dunkler Kräutersauce (1,2,3,5,Gl,Lak,Sel,Sul,So,Ei) 3,5 BE	<input type="checkbox"/> Gedünstete Hähnchenbrust passiert mit Geflügelrahmsauce, Karottenmus und Kartoffelpüree (1,5,Gl,Lak,Sel,Sul,So,Gfl) 3,8 BE	<input type="checkbox"/> Rindfleischeintopf mit Spätzleeinlage (1,Gl,Sel,So,Ei,Krt) 1,9 BE	<input type="checkbox"/> Tomaten- cremesuppe (Gl,Lak,Sel,Sen,Ses, So,Ei,Scf,Fi,Krt) 0,9 BE	<input type="checkbox"/> Frischer Apfel * 1,4 BE	<input type="checkbox"/> Frischer Salat der Saison * mit Essig-Öl- Dressing (8, Sel, Sen) 0,1 BE
MI 04.10. 2017	<input type="checkbox"/> Rindergoulasch mit Kaisergemüse und Spiralnudeln (3,7,Gl,Lak,Sel,Sen,So,Ei) 6,2 BE	<input type="checkbox"/> Falsches Schnitzel mit Bratensauce, Erbsengemüse gebunden und Möhren-Kartoffelstampf (2,3,4,5,7,8,Gl,Lak,Sel,So,Sfl,Ei) 5,9 BE	<input type="checkbox"/> Veg. Nudel-Ei-Pfanne mit fruchtiger Tomatensauce (1,Gl,Lak,Sel,Sen,Ses,So,Ei,Scf,Fi,Krt) 4,6 BE	<input type="checkbox"/> Milchreis mit Schattenmorellen (Lak) 7,4 BE	<input type="checkbox"/> Rindergoulasch passiert mit Kaisergemüsemus und Kartoffelpüree (3,7,Gl,Lak,Sel,Sen,So,Ei) 6,2 BE	<input type="checkbox"/> Möhreneintopf mit Rindfleisch (1,3,5,Lak,Sel,So,Krt) 2,1 BE	<input type="checkbox"/> Kartoffel- süppchen (1,3,4,8, Gl,Lak,Sel) 1,2 BE	<input type="checkbox"/> Frische Banane * 2,1 BE	<input type="checkbox"/> Frischer Salat der Saison * mit Joghurt- Dressing (Lak) 0,1 BE
DO 05.10. 2017	<input type="checkbox"/> Hähnchensteak Geflügel-Kräutersauce, Leipziger Allerlei und Salzkartoffeln (1,5,Gl,Lak,Sel,Sul,So,Gfl) 5,7 BE	<input type="checkbox"/> Gefüllte Paprikaschote mit Paprikasauce und Gemüsereis (1,7,Gl,Sel,Sul,So,Sfl) 6,2 BE	<input type="checkbox"/> Ofengemüse mit Kartoffeln und Kräuterquark-Dip (1,5,Lak,Sel,So) 4,1 BE	<input type="checkbox"/> Vollkornspiralnudeln mit Sellerie-Karotten- Sahnesauce und Wachsbohnenalat (1,4,7,8,Gl,Lak,Sel,So,Krt) 6,6 BE	<input type="checkbox"/> Hähnchensteak passiert in Kräutersauce, Leipziger Allerleimus und Kartoffelpüree (1,5,Gl,Lak,Sel,Sul,So,Gfl) 5,7 BE	<input type="checkbox"/> Gemüseeeintopf mit Kassler (Schwein) (2,3,5,Lak,Sel,So,Sfl,Krt) 2,2 BE	<input type="checkbox"/> Eiermuschel- suppe (Gl,Sel,Ei) * 0,9 BE	<input type="checkbox"/> Birnen- kompott * 2,5 BE	<input type="checkbox"/> Frischer Salat der Saison mit Schmand- dressing (Lak) 0,2 BE
FR 06.10. 2017	<input type="checkbox"/> Hokifilet paniert Schnittlauchsauce, Juliennegemüse und Salzkartoffeln (1,3,4,8,Gl,Lak,Sel,So,Fi,Krt) 4,6 BE	<input type="checkbox"/> Rinderhacksteak mit Pfeffersauce, Wirsinggemüse und Salzkartoffeln (2,3,4,5,7,8,Gl,Lak,Sel,Sen,So, Sfl,Ei,Krt) 3,3 BE	<input type="checkbox"/> Rührei mit Rahmspinat und Salzkartoffeln (1,4,5,8,Gl,Lak,Sel,So,Ei,Krt) 3,0 BE	<input type="checkbox"/> Rotbarschfilet natur gebraten, Dillsauce, Fingermöhren und Reis (1,4,8,Gl,Lak,Sel,So,Fi,Krt) 5,3 BE	<input type="checkbox"/> Hokifilet passiert in Kräutersauce, Karottenmus und Kartoffelpüree (1,3,4,8,Gl,Lak,Sel,So,Fi,Krt) 3,2 BE	<input type="checkbox"/> Weißer Bohneneintopf mit geräuchertem Schweinebauch (2,3,5,7,Sel,Sfl) 3,3 BE	<input type="checkbox"/> Broccolicreme- suppe (4,8,Gl,Lak,So) * 0,7 BE	<input type="checkbox"/> Götter- speise (1) * 1,6 BE	<input type="checkbox"/> Frischer Blatt- salat d. Saison mit Essig-Öl- Dressing (8,Sel,Sen) 0,1 BE
SA 07.10. 2017	<input type="checkbox"/> Geflügelbratwurst Gefügelsauce, Erbsengemüse und Kartoffelpüree (1,3,4,6,Gl,Lak,Sel,So,Gfl,Sfl) 5,0 BE	<input type="checkbox"/> Jagdwurstscheibe paniert mit fruchtiger Tomatensauce und Spiralnudeln (1,2,8,Gl,Lak,Sel,Sen,Ses,So, Sfl,Scf,Ei) 5,8 BE	<input type="checkbox"/> Veg. Hackbällchen an Schwarzwurzelgemüse und Salzkartoffeln (3,4,5,8,Gl,Lak,Sel,Sen,So,Ei,Krt) 3,9 BE	<input type="checkbox"/> Hühnersuppentopf mit Suppengrün, Blumenkohl, grüne Bohnen und Nudeln und 1 Scheibe Vollkornbrot (3,4,Gl,Sel,So,Scf,Gfl,Ei,Lu) 2,6 BE	<input type="checkbox"/> Geflügelbratwurst passiert in Gefügelsauce, Erbsengemüsemus und Kartoffelpüree (1,3,4,6,Gl,Lak,Sel,So,Gfl,Sfl) 5,0 BE	<input type="checkbox"/> Erbseneintopf mit Bockwurst (Schwein) (2,3,5,6,7, Lak,Sel,Sen,Sfl) 4,9 BE	<input type="checkbox"/> Geflügelcreme- suppe (3,8,Gl,Lak,Sel,So, Ei,Gfl) 0,7 BE	<input type="checkbox"/> Vanille- pudding * mit Sahne (1,Lak) 1,6 BE	<input type="checkbox"/> Frischer Salat der Saison * mit Joghurt- Dressing (Lak) 0,1 BE
SO 08.10. 2017	<input type="checkbox"/> Zwiebelrahmschnitzel mit Romanescogemüse und Salzkartoffeln (1,2,4,5,8,Lak,Sel,Sen,Sul,So,Sfl) 4,4 BE	<input type="checkbox"/> Gekochte Rinderbrust Meerrettichsauce, Karotten Rustica und Salzkartoffeln (3,4,5,7,8,Lak,Sel,Sul,So) 3,8 BE	<input type="checkbox"/> Pfifferling-Waldpilzragout vegetarisch, mit Serviettenknödel (1,3,4,8,Gl,Lak,Sel,So) 4,3 BE	<input type="checkbox"/> Kalbsfrikassee Broccoli und Spätzle * (1,4,8,Gl,Lak,Sel,So,Ei,Krt) 6,2 BE	<input type="checkbox"/> Kalbsfrikassee passiert Broccolimus und Kartoffelpüree (1,3,4,8,Lak,Sel,So,Krt) 3,1 BE	<input type="checkbox"/> Paprika- Kartoffeleintopf mit Debreciner Würstchen (Schwein) (1,2,3,4,5,6,7,Lak,Sel, So,Sfl,Krt) 3,7 BE	<input type="checkbox"/> Gemüsesuppe mit Eierflöckchen (Gl,Sel,So,Ei,Krt) * 0,7 BE	<input type="checkbox"/> Karamell- pudding (8,Lak) * 2,2 BE	<input type="checkbox"/> Tomaten- salat mit Essig-Öl- Dressing (8,Sel,Sen) 0,1 BE



* Ein solches gekennzeichnetes Menü erfüllt die Kriterien der „Fit im Alter-Essen auf Rädern“ Zertifizierung.

Zusatzstoffe
1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoff,
3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Geschmacksverstärker,
5 geschwefelt, 6 mit Phosphat,
7 mit Süßungsmittel, 8 mit Milcheiweiß

Allergene
Gl enth. Gluten, Lak enth. Milch einschl. Laktose, Alk enth. Alkohol, Sul enth. Schwefeldioxid/Sulfite, Sel enth. Sellerie,
Sen enth. Senf, Ses enth. Sesam, So enth. Soja (gen-tech-frei), Phe enth. eine Phenylalaninquelle (Aspartam),
Gfl mit Geflügelfleisch/-Anteil, Sfl mit Schweinefleisch oder tierischem Fett, Fi enth. Fisch, Erdn enth. Erdnüsse,
Ei enth. Ei, Scf enth. Schalenfrüchte, Lu enth. Lupinen, Wei enth. Weichtiere, Krt enth. Krebstiere