

Frischkost - Speiseplan vom 20.05.2024 - 26.05.2024



Zusatzstoffe

- 1= Farbstoff
- 2= mit Konservierungsstoffen
- 3= mit Antioxidationsmitteln
- 4=Geschmacksverstärker
- 5= geschwefelt
- 6= geschwärtzt
- 7= gewachst
- 8= mit Phosphat
- 9= Süßungsmittel
- 10= mit einer Zuckerart und Süßungsmittel
- 11= koffeinhaltig

Allergenkennzeichnung

- A = Glutenhaltiges Getreide
- A1= Weizen; A2 = Roggen
- A3 = Gerste; A4 = Hafer
- A5 = Dinkel; A6 = Kamut
- B = Krebstiere- und erzeugnisse
- C = Eier- und erzeugnisse
- D = Fisch - und erzeugnisse
- E = Erdnüsse- und erzeugnisse
- F = Soja- und erzeugnisse
- G = Milch- und erzeugnisse
- H = Schalenfrüchte- und erzeugnisse
- H1 = Mandeln; H2 = Haselnüsse
- H3 = Walnüsse; H4 = Kaschunüsse
- H5 = Pecannüsse; H6 = Paranüsse
- H7 = Pistazien; H8 = Macadamianüsse
- H9 = Queenslandnüsse; I = Sellerie- u. erzeugnisse
- J = Senf- und erzeugnisse
- K = Sesamsamen- und erzeugnisse
- L = Lupine- und erzeugnisse
- M = Weichtiere; N = Schwefeldioxid u. Sulfit
- O = enthält Alkohol

Bürozeiten

Mo - Do 08:00 - 16:00 Uhr;
Fr von 08:00 - 14:00 Uhr
Tel. 0931/4505-241

An WE/FT ist unser Büro nicht besetzt!
Ausschließlich für wichtige Mitteilungen haben wir eine Bereitschaft eingerichtet.
Sa/So/FT von 10:30 bis 13:00 Uhr
unter 0170/76 62 418 hier sind Ab-, An- und Umbestellungen leider nicht möglich!

20.05. - 26.05.2024

	VOLLKOST (VK)	SCHONKOST/DIABETIKER (SK/D)	VEGETARISCH (Veg)	Name:			
				VK	SK/D	Veg	
MONTAG	Kraftbrühe mit Leberklößchen (3,A1,C) "Senner Hüttenschnitzel" überbacken mit Camembert und Speck (2,3,G) Bratkartoffeln(3,G), Blattsalate d.Saison (9,J,N) Rote Grütze mit Zimtsahne (9,G)*	Kraftbrühe mit Leberklößchen (3,A1,C) Hähnchegeschnetzeltes in leichter Sahne-Kräutersoße (A1,G),Butterspätzle(A1,C) gelb-grünes ZucchiniGemüse (G) Rote Grütze mit Zimtsahne (9,G)*	Brühe mit Eierstich (C,I) Gefüllte Spargeteigtaschen (A1,C,G) Allgäuer Käsesoße (A1,G), Blattsalate mit grösteten Sonnenblumenkernen (9,J,N) Rote Grütze mit Zimtsahne (9,G)*	Montag			
				Menü:	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
DIENSTAG	Eiermuschelsuppe (A1,C,I) Rindergeschnetzeltes in leichter Pfeffersoße (A1,G), Rosmarinkartoffeln (3,G) und Saisongemüse (G,I) Joghurt mit Apfeldip (3,9,G)*	Eiermuschelsuppe (A1,C,I) Geflügelhacksteak überbacken mit Tomate und Mozzarella (A1,C,J,G) Gabelspaghetti (A1,C), Leichtes Rahngem. (A1,G,I) Joghurt mit Apfeldip (3,9,G)*	Eiermuschelsuppe (A1,C,I) Vegetarische Maultaschen(A1,C,I) in Gemüsebrühe(I), Schmorzwiebel (A1,I) Karotte-Apfelrohkostsalat (2,3,9,J,N) Joghurt mit Apfeldip (3,9,G)*	Dienstag			
				Menü:	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
MITTWOCH	Kürbiscremesuppe (A1,G,I) Gefüllte Paprikaschote (A1,C) mit Hackfleischfüllung, Kartoffel-Kräuterpüree (G), Blumenkohls. (9,G,J,N) Erdbeercreme (9,6)*	Kürbiscremesuppe (A1,G,I) Gekochte Kalbfleischwürfel Kräutersoße (A1,G), Reis (G) und Gemüsepfanne (I,G) Erdbeercreme (9,6)*	Kürbiscremesuppe (A1,G,I) Kartoffelpuffer (A1,C) mit Lauch, Champig. und Käse (1,G) überbacken dazu Blattsalate (9,J,N) Erdbeercreme (9,6)*	Mittwoch			
				Menü:	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
DONNERSTAG	Flädlesuppe(A1,C,G,J) Breite Bandnudeln (A1,G) mit Räucherlachsstr. Gemüsekäsesahnesoße (A1,D,G,I) Salate der Saison (9,I,N) Vanillequark mit Pfirsichdip (9,G)*	Flädlesuppe(A1,C,G,J) Hirschragout mit Wurzelgemüse (A1,G,I) Spätzle (A1,C) Karotten-Brokkolisalat (9,J,N) Vanillequark mit Pfirsichdip (9,G)*	Flädlesuppe(A1,C,G,J) Hausgemachter Kaiserschmarrn(A1,C,G) mit Mandeln (H1) und Rosinen Apfelmus (3,9) Vanillequark mit Pfirsichdip (9,G)*	Donnerstag			
				Menü:	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
FREITAG	Selleriecremesuppe (A1,G,I) Seelachsfilet (D) Tomatensoße (9,A1) Butterreis (G),Blattsalate (9,J,N) Schokocreme mit Birnenwürfel (9,G)*	Selleriecremesuppe (A1,G,I) Rührei mit frischen Kräutern (C,G) Salzkartoffeln (3) und Spinat (A1,G) Schokocreme mit Birnenwürfel (9,G)*	Selleriecremesuppe (A1,G,I) Penne Rigate (A1,G) mit mediterranem Gemüse (A1) und Hirtenkäse (G) Blattsalate mit Rucola (9,I,N) Schokocreme mit Birnenwürfel (9,G)*	Freitag			
				Menü:	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
SAMSTAG	Tomatencremesuppe (A1,G,I) Allgäuer Pilzpfanne (8,A1,C,G,I) mit frischem Schnittlauch Karotten-Selleriesalat (9,G,I,N) Banane (7)*	Tomatencremesuppe (A1,G,I) Hackbällchen (A1,C,J,G) in leichter Rahmsoße (A1,G), Kartoffelpüree (G) und buntes Mischgemüse (G,I) Apfel (7)*	Tomatencremesuppe (A1,G,I) 3 Stück Eierpfannkuchen (1,8,A1,C,G) mit Quarkfüllung (G), Zimt-Zucker und Beerenkompott (9) Banane (7)*	Samstag			
				Menü:	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
SONNTAG	Schweineschnitzel paniert (A1) mit Zitronengarnitur und buntem Kartoffelsalat (3,9,I,J)		Griechischer Bauernsalat (6,9,I,J,N) mit Schafskäse,Oliven,Peperoni dazu Bauernbrot	Sonntag			
				Menü:	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
				nur Haupt:	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>