



28. Kalenderwoche

DAS KLASSISCHE

DAS LEICHTE

DAS PÜRIERTE

	DAS KLASSISCHE	DAS LEICHTE	DAS PÜRIERTE
Montag 06.07.2020	Brühe mit Backerbsen (n.d.) (n.d.) Hackfleischklopse auf (A,C) (n.d.) Champignonragout (A,G) (1) Banane (n.d.) (n.d.) 445,47 Kcal / 2,04 BE	Brühe mit Backerbsen (n.d.) (n.d.) Eier-Gemüse-Frikassee mit (A,C,G) (1) Kartoffeln (n.d.) (n.d.) Banane (n.d.) (n.d.) 525,77 Kcal / 3,75 BE	Brühe (n.d.) (n.d.) gem. Hackfleisch in Pilzsoße, (A,G) (n.d.) Kartoffelpüree und (G,O) (n.d.) Mischgemüse mit (C,O) (n.d.) Soße (A,G) (1) Kompott gemixt (n.d.) (n.d.) 334,14 Kcal / 3,03 BE
Dienstag 07.07.2020	Gemüsecremesuppe (A,G,L) (1) Regensburger Würstchen, (A,G,L,M) (1,2,3) Kartoffelpüree und (G,O) (n.d.) Sauerkraut (n.d.) (n.d.) Kirschkompott (n.d.) (n.d.) 1188,19 Kcal / 8,26 BE	Gemüsecremesuppe (A,G,L) (1) Milchreis mit (G) (n.d.) Kirschkompott (n.d.) (n.d.) 738,69 Kcal / 10,45 BE	Gemüsecremesuppe (A,G,L) (1) gem. Würstchen in Bratensoße (A,L,M) (2,3) Kartoffelpüree (G,O) (n.d.) Sauerkraut mit (C,O) (n.d.) Soße (A,G) (1) Kirschkompott (n.d.) (n.d.) 466,54 Kcal / 4,61 BE
Mittwoch 08.07.2020	Käsecremesuppe (A,G) (1) mediterrane Gnocchi-Pfanne mit (C) (1) Tomaten-Zwiebel-Soße (A,G) (1) Stracciatellajoghurt (G) (n.d.) 484,8 Kcal / 4,19 BE	Käsecremesuppe (A,G) (1) Seelachsfilet mit (D,O) (n.d.) Senfsoße, (A,G,M) (1) Kartoffeln und (n.d.) (n.d.) Endiviensalat (O) (1,3,5) Stracciatellajoghurt (G) (n.d.) 985,82 Kcal / 10,36 BE	Käsecremesuppe (A,G) (1) gem. Fisch in Senfsoße, (A,D,G,M) (n.d.) Kartoffelpüree und (G,O) (n.d.) Bohnen mit (C,O) (n.d.) Soße (A,G) (1) Stracciatellajoghurt (G) (n.d.) 621,78 Kcal / 4,34 BE
Donnerstag 09.07.2020	Flädlesuppe (A,C,F,G,L) (1) Geflügel-Bratwurst mit (n.d.) (3,12) Kartoffelsalat und (M) (n.d.) Blumenkohlsalat (O) (1,3,5) Schokoladenpudding (A,E,F,G,H) (n.d.) 656,86 Kcal / 4,88 BE	Flädlesuppe (A,C,F,G,L) (1) Butterspätzle mit Gemüse, (A,C,L) (n.d.) Schnittlauchsoße (A,G) (1) Schokoladenpudding (A,E,F,G,H) (n.d.) 653,69 Kcal / 7,07 BE	Brühe (F,L) (n.d.) gem. Bratwurst in Rahmsoße, (A,G,L,M) (3) Kartoffelpüree und (G,O) (n.d.) Blumenkohlsalat (O) (1,3,5) Schokoladenpudding (A,E,F,G,H) (n.d.) 369,06 Kcal / 3,01 BE
Freitag 10.07.2020	Karottencremesuppe (A,G) (1) Backfisch mit (A,D,M) (n.d.) Bärlauch-Remoulade, (G) (1,9) Kartoffeln und (n.d.) (n.d.) Kopfsalat (O) (1,3,5) Frisches Obst (FR) (n.d.) 764,11 Kcal / 5,77 BE	Karottencremesuppe (A,G) (1) Gemüse-Reis-Pfanne mit Hühnerfleisch, (A,F,L) (1) Kräutersoße (A,G) (1) Frisches Obst (FR) (n.d.) 436,69 Kcal / 3,81 BE	Karottencremesuppe (A,G) (1) Fisch in Kräutersoße, (A,D,G) (n.d.) Kartoffelpüree und (G,O) (n.d.) Möhren mit (C,O) (n.d.) Soße (A,G) (1) Kompott gemixt (n.d.) (n.d.) 467,58 Kcal / 3,33 BE
Samstag 11.07.2020	Hackfleisch Eintopf mit roten Bohnen ud Kartoffeln, (G) (n.d.) Baquette (A) (n.d.) Ananasquark (G) (n.d.) 215,49 Kcal / 2,37 BE	Pfannkuchen mit Quarkfüllung, (A,C,G) (n.d.) Vanillesoße (G) (1) Ananasquark (G) (n.d.) 722,6 Kcal / 9,4 BE	Hackfleisch Eintopf mit roten Bohnen ud Kartoffeln, (G) (n.d.) Weißbrot (A) (n.d.) Ananasquark (G) (n.d.) 415,49 Kcal / 5,42 BE
Sonntag 12.07.2020	Grießklößchensuppe (A,C,F,L) (1) Schweinebraten mit (n.d.) (n.d.) Rahmsoße, (n.d.) (n.d.) Kloß und (A,O) (2,3,5) Blaukraut (n.d.) (3) Nussdessert (G) (n.d.) 985,6 Kcal / 9,22 BE	Grießklößchensuppe (A,C,F,L) (1) Zucchini-Kartoffel-Gratin mit (C,G) (12) Sahnsoße (A,G) (1) Nussdessert (G) (n.d.) 523,29 Kcal / 3,71 BE	Brühe (F,L) (n.d.) gem. Schweinebraten in Rahmsoße, (A) (n.d.) Kartoffelpüree und (G,O) (n.d.) Blaukraut mit (C,O) (3) Soße (A,G) (1) Nussdessert (G) (n.d.) 600,6 Kcal / 4,8 BE

Änderungen vorbehalten.

Zusatzstoffe: (1) Farbstoff, (2) mit Konservierungsstoff, (3) mit Antioxidationsmittel, (4) mit Geschmacksverstärker, (5) geschwefelt, (6) geschwärzt, (7) gewachst, (8) mit Phosphat, (9) mit Süßungsmittel, (10) enthält Phenylalanin-Quelle, (11) abführend, (12) unter Schutzatmosphäre verpackt, (99) frei von deklarationspflichtigen Stoffen

Allergene: (A) Gluten, (B) Krebstiere, (C) Eier, (D) Fische, (E) Erdnüsse, (F) Soja, (G) Milch, (H) Schalenfrüchte, (L) Sellerie, (M) Senf, (N) Sesam, (O) Sulfid, (P) Lupinen, (R) Weichtiere, (FR) Allergenfrei, n.d. = nicht definiert