

# SPEISENPLAN



	W1 Vollkost	W2 - Schonkost	W3 Milchsuppen	W4 Fleisch frei	W5 Wahlleistung
<b>Montag 19.6.</b>	Gulaschsuppe <sup>a1,f,i</sup> Weizenbrötchen <sup>a1</sup>	hellbraunes Schweineragout <sup>i</sup> mit Gemüsestreifen <sup>l</sup> Blumenkohl-Gemüse <sup>i</sup> Kartoffeln <sup>2</sup>	Schokoladen-Milchsuppe 400 ml. <sup>a1,c,f,g,h</sup>	Senf Eier <sup>c</sup> Rahmspinat <sup>a1,g</sup> Kartoffelpüree <sup>3,a1,c,f,g,i,j,k</sup>	Frischer Stangenspargel Schweinefilet Medaillons Kartoffeln <sup>2</sup> Sauce Hollandaise <sup>c,f,g</sup>
<b>Dienstag 20.6.</b>	Cordou bleu vom Schwein <sup>1,2,3,a1,c,g,i,j</sup> Erbsen u. Möhrengemüse Kroketten <sup>1,a1</sup>	leicht gebratener Buntbarsch <sup>d</sup> Fenchel-Gemüse <sup>a1</sup> Kartoffeln <sup>2</sup> Dillsoße <sup>g,l</sup>	Nektarinen-Milchsuppe 400 ml. <sup>a1,c,f,g,h</sup>	Salatteller mit gekochtem Ei <sup>3,4,9,a1,c,f,g,i,j,l</sup>	leichter Räucherlachs <sup>d</sup> Vollkornbrot <sup>a1,g</sup> Butter <sup>9</sup> Gurken-Salat
<b>Mittwoch 21.6.</b>	Cevapcici <sup>a1,c,g,i,j</sup> Djuvec Reis <sup>a1,i,j,l</sup> Tzatzikisoße <sup>g</sup>	gebratene Hähnchenbrust Rahmspinat <sup>a1,g</sup> Kartoffelpüree <sup>3,a1,c,f,g,i,j,k</sup> Geflügelsoße <sup>l</sup>	Sahne-Milchsuppe 400 ml. <sup>a1,c,f,g,h</sup>	Asiatische Bratnudel-Pfanne <sup>a1,c,f,g,i</sup> Chilisoße <sup>a1</sup>	Sahnehering <sup>2,9,a1,c,d,e,g,j</sup> Bratkartoffeln <sup>3,g</sup> Salat der Saison <sup>g,i,j</sup>
<b>Donnerstag 22.6.</b>	frischer Leberkäse <sup>2,3,4,5,a1,c,f,g,h,i,j,k,l,m</sup> Bayrischer Kartoffelsalat <sup>2,9,c,j</sup> Bratensoße <sup>a1,i,j,l</sup>	Schweineroulade gefüllt <sup>c,g</sup> Karotten-Gemüse <sup>a1</sup> Spiralnudeln <sup>a1</sup> Sahnesoße <sup>g,l</sup>	Erdbeer-Milchsuppe 400 ml. <sup>1,a1,c,f,g,h</sup>	Salatteller mit Käsestreifen <sup>g,i</sup>	Italienisches Schnitzel <sup>a1,c,g</sup> Paprika-Gemüse Makkaroni <sup>a1,c</sup>
<b>Freitag 23.6.</b>	Forelle Müllerin <sup>d</sup> zerlassene Butter <sup>g</sup> Salat der Saison <sup>g,i,j</sup> Petersilienkartoffeln <sup>a1</sup>	Königsberger Klopse <sup>a1,c</sup> Kapernsoße <sup>a1,g</sup> Broccoli-Gemüse <sup>1,f,i</sup> Kartoffeln <sup>2</sup>	Grießmehl-Suppe 400 ml. <sup>a1,g</sup>	Schupfnudel - Gemüsepfanne <sup>a1,c,g,i</sup> Tomaten-Pestosoße <sup>a1,g,i,l</sup>	Karibisches Schweinegulasch mit Ananas und Tomate <sup>a1</sup> Lauch-Gemüse <sup>1,a1,f,g</sup> Basmatireis
<b>Samstag 24.6.</b>	Kichererbsen- Kartoffel-Eintopf mit Wurst-Einlage <sup>2,3</sup>	Reis Gemüse Eintopf mit Geflügelfleisch	Nuss-Milchsuppe 400 ml. <sup>a1,c,f,g,h</sup>	Milchreis mit Zimt und Zucker <sup>9</sup> Apfelkompott <sup>3</sup>	
<b>Sonntag 25.6.</b>	Rinderbraten <sup>i</sup> Broccoli-Gemüse <sup>1,f,i</sup> Spätzle <sup>a1,c</sup> Rosmarinsoße <sup>l</sup>	Kalbfilechwürfel <sup>i</sup> Sellerie-Limonensoße <sup>1,3,a1,f,g,i,l</sup> Broccoli-Gemüse <sup>1,f,i</sup> Spätzle <sup>a1,c</sup>	Vanille-Milchsuppe 400 ml. <sup>9</sup>	Vegitarischer Brätling Kartoffelpüree <sup>3,a1,c,f,g,i,j,k</sup> Salat der Saison <sup>g,i,j</sup>	

## Allergene:

a	glutenhaltiges Getreide	h	Schalenfrüchte
a1	Weizen	h1	Mandeln
a2	Roggen	h2	Haselnüsse
a3	Gerste	h3	Walnüsse
a4	Hafer	h4	Kaschunüsse
a5	Dinkel	h5	Pecannüsse
a6	Kamut	h6	Paranüsse
b	Krebstiere	h7	Psitazien
c	Eier	h8	Macadiamia
d	Fisch	i	Sellerie
e	Erdnüsse	j	Senf
f	Soja	k	Sesam
g	Milch (einschl. Laktose)	l	Schwefeldioxid u. Sulfite in einer Konzentration mehr als 10 mg/l, als SO <sub>2</sub> angegeben
		m	Lupinen (Hülsenfrüchte)
		n	Weichtiere - und daraus gewonnene Erzeugnisse

## Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe:

1	mit Farbstoff	6	gewachst
2	mit Konservierungsstoff	7	geschwefelt
3	mit Antioxidationsmittel	9	mit Süßungsmittel
4	mit Geschmacksverstärker	14	mit Milcheiweiß
5	mit Phosphat	S	mit Schweinefleisch
		R	mit Rindfleisch

## Informationen:

- Zur Zubereitung unserer Speisen verwenden wir grundsätzlich jodiertes Speisesalz.
- Die Kühlung der Patienten Abendessen entspricht der Lebensmittel-Hygiene-Verordnung.
- Unsere Fischgerichte sind praktisch grätenfrei.
- Kreuzverbindung einzelner Allergene durch technologisch unvermeidbare Spuren können nicht ausgeschlossen werden.

Wir wünschen gute Besserung und einen guten Appetit.

Solange die einzelnen Komponenten vorrätig sind.

