



Speiseplanverbund Weil der Stadt, Merklingen und Grafenau

04.02.2019 bis 10.02.2019, 6. KW

Seniorenzentrum Bürgerheim, Seniorenzentrum Haus Michael, Zentrum für Senioren und Begegnung Adrienne von Bülow

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Suppe	Spinatcremesuppe <small>Wz, M</small>	Fleischbrühe mit Buchstabennudeln und Gemüse <small>Wz, Ei, Sel</small>	Maiscremesuppe <small>Wz, M</small>	Geflügelkraftbrühe mit Eierstich und Gemüseeinlage <small>Ei, M, Sel</small>	Champignoncremesuppe <small>Wz, M</small>		Kraftbrühe mit Suppenmaultaschen und Gemüse <small>Wz, Ei, Sel</small>
Vollkost	Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Blattsalat <small>Wz, Ei, M</small>	Putengeschnetzeltes mit Pilzen, dazu Spätzle und Kräuterreis <small>1, 4, 6 Wz, Ge, Di, Ei, M, Su</small>	Birnensoufflé mit Vanillesauce <small>Wz, Ei, M</small>	Paniertes Schweineschnitzel mit Sauce, Rahmkohlrabi und Kartoffeln <small>Wz, Ge, M</small>	Rotbarschfilet an Zitronensauce mit Blattspinat und Dillkartoffeln <small>6 Wz, F, M, Su</small>	Möhreneintopf mit Kartoffeln und Rindfleischwürfeln <small>Sel</small>	Putenrollbraten mit Sauce, dazu Gemüse und Spätzle <small>1, 6 Wz, Di, Ei, M, Sen, Su</small>
Leichte Vollkost	Kartoffeln mit Butter und Kräuterquark <small>M</small>	Gemüse-Knusperschnitzel an Estragonsauce und Kartoffelpüree <small>Wz, Di, M, Sel</small>	Penne mit Hackfleischsauce und Gurkensalat <small>2, 4, 6 Wz, M, Sel, Su</small>	Waldpilzragout mit Semmelknödeln <small>6 Wz, Ei, M, Su</small>	Nudelauflauf mit Tomatensauce und Blattsalat <small>Wz, Ei, M</small>		
Nachtisch	Pfirsichkompott	Mandarinenfruchtquark <small>M</small>	Sahnejoghurt <small>M</small>	Fruchtcreme <small>M</small>	Banane	Schokoladenpudding <small>M</small>	Eisbecher Vanille-Erdbeere mit Sauce <small>1 M</small>
Abendessen	Wurst- Käseplatte mit Brot und Butter <small>1, 2, 4, 5, 10 M, Sel, Sen</small>	Wurst- Käseplatte mit Brot und Butter <small>1, 2, 4, 5, 10 M, Sel, Sen</small>	Gulaschsuppe mit Sauerrahm und Brötchen <small>1, 6 Wz, M, Su</small>	Wurst- Käseplatte mit Brot und Butter <small>1, 2, 4, 5, 10 M, Sel, Sen</small>	Wurst- Käseplatte mit Brot und Butter <small>1, 2, 4, 5, 10 M, Sel, Sen</small>	Wurstsalat mit Bratkartoffeln <small>2, 4, 6, 9, 10 Sen, Su</small>	Wurst- Käseplatte mit Brot und Butter <small>1, 2, 4, 5, 10 M, Sel, Sen</small>
Abendessen Alternativ			Wurst- Käseplatte mit Brot und Butter <small>1, 2, 4, 5, 10 M, Sel, Sen</small>			Wurst- Käseplatte mit Brot und Butter <small>1, 2, 4, 5, 10 M, Sel, Sen</small>	

Legende der Zusatzstoffe und Allergene: 1 - mit Farbstoff, 2 - mit Konservierungsstoff, 3 - kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken, 4 - mit Antioxidationsmittel, 5 - mit Geschmacksverstärker, 6 - geschwefelt, 7 - geschwärzt, 8 - gewachst, 9 - mit Süßungsmittel(n), 10 - mit Phosphat, 11 - koffeinhaltig, 12 - chininhaltig, 13 - enthält eine Phenylalaninquelle, 14 - mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln, 15 - mit Alkohol
 ,Wz- Weizen,Ro- Roggen, Ha- Hafer, Ge- Gerste, Di- Dinkel, Ka - Kamut, K - Krebstiere, Ei -Eier, F - Fisch, Er - Erdnüsse, So - Soja, M - Milch (einschließlich Laktose), Man - Mandeln, Has - Haselnuss, Wal - Walnuss, Ca - Cashew, Pec- Pecanuss, Pa - Paranuss, Pi - Pistazie, Mac - Macadamianuss, Sel - Sellerie, Sen - Senf, Ses - Sesamsamen, Su - Schwefeldioxid und Sulfite, L - Lupine, W - Mollusken (Weichtiere)

Bei Lebensmittelunverträglichkeiten sprechen Sie uns bitte an. Änderungen vorbehalten. Über **Zusatzstoffe und Allergene in Backwaren** informieren Sie sich bitte in der ausgelegten **Kladde**.

Wir wünschen einen guten Appetit!