



**Mo**  
17.06.2019

**Di**  
18.06.2019

**Mi**  
19.06.2019

**Do**  
20.06.2019

**Fr**  
21.06.2019

**Sa**  
22.06.2019

**So**  
23.06.2019

**Suppe**

Zucchini-cremesuppe <i>Vxx°° qi (kcal 154)</i>	Nudelsuppe mit Gemüsestreifen <i>Vxx°° a1ci (kcal 145)</i>	Spinat-cremesuppe <i>Vxx°°° aqi (kcal 98)</i>	Gemüsebrühe mit Flädle <i>Vxx°° a1cqi (kcal 122)</i>	Tomatensuppe <i>Vxx°° a1qi (kcal 164)</i>		Gemüsebrühe mit Eierstich <i>Vxx°° cqi (kcal 88)</i>
---------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------	---------------------------------------------------------	----------------------------------------------	--	---------------------------------------------------------

**Menü 1**

Schweinegulasch an Paprikarahmsoße, Hörnchen, Blumenkohlsalat <i>Sxx°° a1cqi (kcal 403)</i>	Currygeschnetzeltes mit Reis und Kopfsalat <i>gh1 (kcal 357)</i>	Spaghetti mit Käsesoße, Kopfsalat <i>Vxx°° a1q 1 (kcal 681)</i>	Gebratenes Schweinefilet an Rahmsoße, Spätzle und Gurkensalat <i>Sxx°° a1cqi 3 (kcal 641)</i>	Rührei mit Rahmspinat und Salzkartoffeln <i>Vxx°° a1cqi (kcal 521)</i>	Erbseintopf, Bockwurst, Semmel <i>Sx°° a1i (kcal 569)</i>	Rinderbraten an Rotweinsauce, Semmelknödel und Romanesco-Gemüse <i>RAxx°° a1cqi 8 (kcal 807)</i>
------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------

**Menü 2**

Kürbis-Tomaten Lasagne mit Endiviensalat <i>Vxx°° aa1q 7 (kcal 520)</i>	Kartoffelplätzchen mit Gemüseragout und Blattsalat <i>Vxx°° a1cq (kcal 651)</i>	Saure Kutteln mit Bratkartoffeln und Pflücksalat <i>Rxx°° (kcal 377)</i>	Kässpätzle mit Zwiebeln abgeschmelzt, Pflücksalat <i>Vxx°° a1cq (kcal 681)</i>	Gebackenes Seelachsfilet, Remoulade, Kartoffel- und Kopfsalat <i>Fx°° a1cdqi (kcal 706)</i>	Erbseintopf mit Karotten und Selleriewürfeln, Semmel <i>Vx°° a1i (kcal 352)</i>	Gemüseragout mit Käsesoße, Semmelknödel und Pflücksalat <i>Vxx°° a1cq 1 (kcal 412)</i>
----------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------

**Nachtisch**

Heidelbeeryoghurt <i>Vxx°° q (kcal 125)</i>	Birnenkompott <i>236 (kcal 65)</i>	Gelbe Grütze <i>Vx°° 6 (kcal 126)</i>	Tiramisu Mousse mit Kirschen	Erdbeerquark <i>Vxx°° q (kcal 181)</i>	Orange <i>Vxx°° (kcal 64)</i>	Vanillecreme mit Himbeersauce
------------------------------------------------	---------------------------------------	------------------------------------------	------------------------------	-------------------------------------------	----------------------------------	-------------------------------

Mittagstisch: Täglich 11.30 - 13.00 Uhr - mit Suppe und Nachtisch -

Café "Kontakt": Dienstag, Mittwoch, Donnerstag, Freitag, Samstag, Sonntag, 14:30 - 17:00 Uhr

**Kennzeichnungen:**

°°°	Diab. sehr gut
°°	Diab. geeignet
°	Diab. eingeschränkt
G	Geflügel
S	Schweinefleisch
V	vegetarisch
R	Rindfleisch
F	Fisch
A	Alkohol
xx	leichte Vollkost
x	Vollkost

**Zusatzstoffe:**

1 Farbstoffe	a glutenhaltig	a8 Einkorn	h1 Mandel	h9 Queenslandnuss
2 Konservierungsstoffe	a1 Weizen	b krebstierhaltig	h2 Haselnuss	i selleriehaltig
3 Antioxidationsmittel	a2 Roggen	c eihaltig	h3 Walnuss	j senfhaltig
4 Geschmacksverstärker	a3 Gerste	d fischhaltig	h4 Kaschunuss	k sesamhaltig
5 Phosphat	a4 Hafer	e nusshaltig	h5 Pecannuss	l schwefelhaltig
6 Süßungsmittel	a5 Dinkel	f sojahlaltig	h6 Paranuss	m lupinenhaltig
7 Phenylalaninquelle	a6 Kamut	g milchhaltig	h7 Pistazien	n weichtierhaltig
8 geschwefelt	a7 Emmer	h schalenfruchtartig	h8 Macdamianuss	
9 geschwärzt				
10 gewachst				

Bitte reservieren Sie bei größeren Gruppen!

Änderungen des Speiseplans aus wichtigem Grund vorbehalten.  
Das Küchenteam wünscht guten Appetit

Servicetelefon: 07392 / 9728-32  
Servicefax:  
www.seniorenzentrum-laupheim.de

Küche: \_\_\_\_\_

