



Name: \_\_\_\_\_

**Mo** 20.09.2021      **Di** 21.09.2021      **Mi** 22.09.2021      **Do** 23.09.2021      **Fr** 24.09.2021      **Sa** 25.09.2021      **So** 26.09.2021

|                  | Mo  | Di  | Mi  | Do  | Fr  | Sa   | So  |
|------------------|---|---|---|---|---|--|---|
| <b>Suppe</b>     | Zucchini-cremesuppe<br>Vxx°° qj (kcal 154)                      | Brühe mit Graupen und Gemüsestreifen<br>Vxx°° a1a3cqi (kcal 210)                  | Kräuter-cremesuppe<br>Vxx°° a1q (kcal 244)                                  | Eierflockensuppe<br>Vxx°° ci (kcal 99)  | Kürbis-cremesuppe<br>Vxx°° qi (kcal 77)                                     |  | Gemüsebrühe mit Flädle<br>Vxx°° a1ci (kcal 122)   |
| <b>Menü 1</b>    | Saure Linsen mit Spätzle, Saitenwurst<br>Sxx°° a1cqi (kcal 856) | Gebatene Hähnchenbrust an Paprikasoße, Karottengemüse, Reis<br>Gxx°° q (kcal 664) | Tortellini an würziger Tomatensoße dazu Blattsalat<br>Vxx°° a1cq (kcal 587) | Hirtenrolle an Bratensoße dazu Kartoffelpüree und Gemüse-Salat<br>Sxx°° aa1cfqi 26 (kcal 662) | Seelachsfilet an Dillsoße, Dampfkartoffeln, Spinat<br>Fxx°° a1dq (kcal 510) | Bauern-Frühstück mit Kartoffeln, Schinken und Ei dazu Pflücksalat<br>Sxx°° cq 234 (kcal 444) | Schweinebraten an Champignonrahm-Soße, Spätzle und Spargelgemüse<br>Sxx°° a1cq 4 (kcal 915) |
| <b>Nachtisch</b> | Buttermilchdessert Mango<br>Vxx°° q (kcal 120)                  | Zwetschgen<br>(kcal 143)  | Schokopudding<br>Vxx°° q (kcal 104)   | Bircher Müsli<br>Vxx°° a3a4qh1h2 (kcal 365)   | Erdbeer-Sahnequark<br>Vxx°° q (kcal 191)                                    | Apfel<br>Vxx°° (kcal 82)   | Vanillepudding mit Himbeersoße<br>Vxx°° q (kcal 236)  |

Bitte kreuzen Sie nur die Tage an, an denen Sie ein Essen geliefert bekommen möchten!

Bitte denken Sie daran die Thermobox und das Geschirr vollständig dem Fahrdienst wieder mitzugeben.

**Zusatzstoffe:**

|                        |                       |
|------------------------|-----------------------|
| 1 Farbstoffe           | °°° Diab. sehr gut    |
| 2 Konservierungsstoffe | °° Diab. geeignet     |
| 3 Antioxidationsmittel | ° Diab. eingeschränkt |
| 4 Geschmacksverstärker | G Geflügel            |
| 5 Phosphat             | S Schweinefleisch     |
| 6 Süßungsmittel        | V vegetarisch         |
| 7 Phenylalaninquelle   | R Rindfleisch         |
| 8 geschwefelt          | F Fisch               |
| 9 geschwärzt           | A Alkohol             |
| 10 gewachst            | xx leichte Vollkost   |
|                        | x Vollkost            |

|                |                       |                 |                   |
|----------------|-----------------------|-----------------|-------------------|
| a glutenhaltig | a8 Einkorn            | h1 Mandel       | h9 Queenslandnuss |
| a1 Weizen      | b krebstierhaltig     | h2 Haselnuss    | i selleriehaltig  |
| a2 Roggen      | c eihaltig            | h3 Walnuss      | j senfhaltig      |
| a3 Gerste      | d fischhaltig         | h4 Kaschunuss   | k sesamhaltig     |
| a4 Hafer       | e nusshaltig          | h5 Pecannuss    | l schwefehaltig   |
| a5 Dinkel      | f sojahlaltig         | h6 Paranuss     | m lupinhaltig     |
| a6 Kamut       | g milchhaltig         | h7 Pistazien    | n weichtierhaltig |
| a7 Emmer       | h schalenfruchthaltig | h8 Macdamianuss |                   |

Änderungen des Speiseplans aus wichtigem Grund vorbehalten.

Das Küchenteam wünscht guten Appetit

Servicetelefon: 07392/9728425

Servicefax: 07392 - 9728499

www.seniorenzentrum-laupheim.de

