



Name: _____

Mo
29.11.2021

Di
30.11.2021

Mi
01.12.2021

Do
02.12.2021

Fr
03.12.2021

Sa
04.12.2021

So
05.12.2021

Suppe	Champignoncreme Suppe Vxx ^{oo} a1qi (kcal 108)	Eierflockensuppe Vxx ^{oo} ci (kcal 99)	Gebrannte Grießsuppe Vxx ^{oo} a1i (kcal 120)	Klare Brühe mit Reis und Zucchiniestreifen Vxx ^{oo} qi (kcal 76)	Lauchcremesuppe Vx ^{oo} a1qi (kcal 111)		Gemüsebrühe mit Grünkernklößchen Vxx ^{oo} a1cqi (kcal 207)
Menü 1	Rahmgulasch mit Bandnudeln dazu Karotten-Krautsalat Sx ^{oo} a1cq (kcal 1015)	Blut und Leberwurst auf Sauerkraut und Kartoffelpüree Sx ^{oo} a1qi (kcal 542)	Schinkenbraten mit Rahmwirsing und Petersilienkartoffel Sx ^{oo} a1qi (kcal 469)	Putenschnitzel an Curryrahmsoße, Reis und Blattsalat Gxx ^{oo} a1qi (kcal 620)	Wildlachs an Zitronenhollandaise, Dampfkartoffel und Karottensalat F ^{oo} cdq 4 (kcal 824)	Linseneintopf mit Spätzle und Kasslerwürfel Sx ^{oo} a1cqi 238 (kcal 706)	Hirschragout an Wildsoße, Preiselbeeren, Apfel-Rotkohl, Kroketten Rxx ^{oo} a1cqi 68 (kcal 820)
Menü 2	Gebratene Schupfnudeln mit Zimt und Zucker dazu Apfelmus Vxx ^{oo} aa1cqi (kcal 334)	Schwäbische Kässpätzle abgeschmelzt mit Zwiebel, Kopfsalat Vx ^{oo} a1cq (kcal 564)	Gnocchi mit Käsesoße dazu Pflücksalat Vxx ^{oo} a1cq (kcal 721)	Gemüseragout an Käsesoße, Semmelknödel und Rotkohlsalat Vx ^{oo} a1cq (kcal 639)	Dampfnudel, Soße mit Vanillegesmack Vx ^{oo} a1cq (kcal 586)	Linseneintopf mit Kartoffeln und Gemüse und Semmel Vx ^{oo} a1i (kcal 486)	Gebackener Feta mit Spinatspätzle und Schwarzwurzeln Vxx ^{oo} a1cq (kcal 673)
Nachtisch	Heidelbeerjoghurt Vxx ^{oo} g (kcal 125)	Pfirsichkompott Vxx ^{oo} (kcal 66)	Früchte-Reis mit Sahne Vxx ^{oo} g (kcal 280)	Caramellpudding Vx ^{oo} g (kcal 138)	Mandarinenquark-Creme Vxx ^{oo} g (kcal 208)	Birnen Vx ^{oo} (kcal 88)	Stracciatellacreme Vxx ^{oo} g (kcal 186)

Bitte vergessen Sie nicht, Ihren Namen einzutragen!
Bitte kreuzen Sie das gewünschte Menü deutlich an!

Zusatzstoffe:

1 Farbstoffe	ooo Diab. sehr gut
2 Konservierungsstoffe	oo Diab. geeignet
3 Antioxidationsmittel	o 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 Kaschnuss	k sesamhaltig
a4 Hafer	e nusshaltig	h5 Pecannuss	l schwefehaltig
a5 Dinkel	f sojahaltig	h6 Parannuss	m lupinenhaltig
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: 07392/9728-425
Servicefax: 07392 - 9728-499
www.seniorenzentrum-laupheim.de

