



Name: _____

Mo
27.03.2023

Di
28.03.2023

Mi
29.03.2023

Do
30.03.2023

Fr
31.03.2023

Sa
01.04.2023

So
02.04.2023

Suppe	Pastinakencreme-Suppe Vxx°° gi (kcal 144)	Gebrannte Grießsuppe Vxx°° a1i (kcal 120)	Champignoncreme Suppe Vxx°° a1qi (kcal 108)	Klare Brühe mit Reis und Zucchiniestreifen Vxx°° gi (kcal 76)	Lauchcremesuppe Vx°° a1qi (kcal 111)		Klare Gemüsebrühe mit Butterklößchen Vxx°° a1cqi (kcal 127)
Menü 1	Gefüllte Hähnchenroulade an Braten-Soße, Kartoffelpüree Pflücksalat Gxx°° a1qij (kcal 614)	Saure Linsen mit Spätzle und Saitenwurst Sx°° a1cqi (kcal 687)	Schupfnudel-Pfanne mit Gemüsestreifen, Champignonrahm-Soße, Blattsalat Vxx°° a1cqi (kcal 681)	Schweinegulasch an Paprikarahmsoße mit Hörnchen und Blumenkohlgemüse Sx°° a1cqi (kcal 510)	Gebackenes Fischfilet, Remoulade, Kartoffel- und Kopfsalat Fxx°° a1cqi (kcal 771)	Schwäbischer Gemüseeintopf mit Rindfleischwürfel und Semmel Rxx°° a1i (kcal 407)	Hirschragout an Wildsoße, Preiselbeeren, Apfelrotkohl, Spätzle x°° a1cql 368 (kcal 710)
Menü 2	Gemüsespätzle mit Ei und Tomatensoße dazu Pflücksalat Vxx°° a1cqi (kcal 583)	Kartoffelgratin mit Blumenkohlgemüse, Tomaten -und Gurkensalat Vxx°° qj 3 (kcal 532)	Apfelstrudel Soße mit Vanillegeschmack Vxx°° acql 8 (kcal 639)	Spaghetti mit Käsesoße dazu Pflücksalat Vxx°° a1cq (kcal 591)	Seelachsfilet an Dill-Curry-Honigsoße dazu Reis und Karottengemüse Fxx°° a1dq 7 (kcal 657)	Gebackene Kartoffeltaler dazu Apfelmus Vx°° cq (kcal 413)	Grillgemüse mit Petersilienkartoffeln, Kräuterdip Vx°° afq (kcal 341)
Nachtisch	Kirschgoghurt Vxx°° q (kcal 122)	Gelbe Grütze Vx°° 6 (kcal 126)	Sahne-Hirsequark mit Früchten q (kcal 207)	Apfel-Zimt-Pudding Vxx°° q (kcal 165)	Heidelbeerquark Vxx°° q (kcal 214)	Apfel Vxx°° (kcal 82)	Mangocreme Vxx°° q (kcal 150)

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

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 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

