



Name: _____

Mo
10.04.2023

Di
11.04.2023

Mi
12.04.2023

Do
13.04.2023

Fr
14.04.2023

Sa
15.04.2023

So
16.04.2023

Suppe	Klare Brühe mit Grießklößchen <i>Vxx° aa1cqi (kcal 138)</i>	Nudelsuppe mit Gemüsestreifen <i>Vxx° a1ci (kcal 81)</i>	Kürbiscremesuppe <i>Vxx° qi (kcal 77)</i>	Klare Gemüsebrühe mit Spätzle <i>Vxx° a1c (kcal 45)</i>	Zucchini cremesuppe <i>Vxx° qi (kcal 154)</i>		Gemüsebrühe mit Eierstich <i>Vxx° cqi (kcal 77)</i>
Menü 1	Rinderschmorbraten an Rotweinsauce mit Spätzle und Blumenkohlgemüse <i>Rxx° a1cqi 8 (kcal 722)</i>	Hühnerfrikase an Weißweinsauce Erbsen -Karotten und Bandnudeln <i>GAX° a1cqi (kcal 564)</i>	Kartoffel Gemüseauflauf, mit Käse überbacken dazu Pflücksalat <i>Vx° cqi (kcal 447)</i>	Schinkenbraten mit Rahmwirsing und Semmelknödel <i>Sxx° a1cqi (kcal 638)</i>	Wildlachsfilet an Dillsauce mit Dampfkartoffel und Rote Bete Salat <i>Fxx° dq (kcal 528)</i>	Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleischwürfel, Semmel <i>Rxx° a1i (kcal 407)</i>	Cordonbleu an Rahmsauce dazu Spätzle und Bohnensalat <i>Sxx° aa1cqi 2 (kcal 720)</i>
Menü 2	Kräuterknödel an Curry-Käsesauce dazu Paprika-Maisalat <i>(kcal 76)</i>	Bunte Spätzle-Gemüsepfanne mit Pflücksalat <i>Vxx° a1cqi 3 (kcal 414)</i>	Pfannkuchen mit Apfelkompott <i>V a1cq (kcal 429)</i>	Ofenkartoffel mit Schnittlauchdip und Rettichsalat <i>Vxx° cqi (kcal 753)</i>	Kräuter-Omlette mit Rahmspinat dazu Kartoffelpüree <i>Vx° a1cqi (kcal 506)</i>	Gebackener Camembert mit Preiselbeeren und Kopfsalat <i>Vx° (kcal 294)</i>	Grüne Bandnudeln an Gemüsesauce, Gurkensalat <i>Vxx° a1qi 3 (kcal 746)</i>
Nachtisch	Bayrisch Creme mit Kirschen <i>Vxx° q (kcal 243)</i>	Buttermilchcreme Orange-Limette <i>Vxx° q 1 (kcal 129)</i>	Gelbe Grütze <i>Vx° 6 (kcal 126)</i>	Grießpudding <i>Vxx° a1q (kcal 170)</i>	Bananenquark <i>Vxx° q (kcal 150)</i>	Apfelschnee <i>Vx° q (kcal 160)</i>	Hirse-Mango-Creme <i>Vx° q (kcal 112)</i>

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 Kaschnuss	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

