



Name: _____

Mo 01.08.2022 **Di** 02.08.2022 **Mi** 03.08.2022 **Do** 04.08.2022 **Fr** 05.08.2022 **Sa** 06.08.2022 **So** 07.08.2022

Suppe	Eierflockensuppe	Gebrannte Grießsuppe	Champignoncreme Suppe	Klare Brühe mit Reis und Zucchiniestreifen	Lauchcremesuppe		Klare Gemüsebrühe mit Butterklößchen
	Vxx ^{oo} ci (kcal 99)	Vxx ^{oo} a1i (kcal 120)	Vxx ^{oo} a1qi (kcal 108)	Vxx ^{oo} qi (kcal 76)	Vx ^{oo} a1qi (kcal 111)		Vxx ^{oo} a1cqi (kcal 127)
Menü 1	Gefüllte Hähnchenroulade Hörnchennudeln dazu Rettichsalat	Paniertes Schnitzel an Rahmsoße mit Kartoffel- und Pflücksalat	Spaghetti mit Tomatensoße und Basilikum dazu Pflücksalat	Tafelspitz an Meerrettichsoße, Bouillonkartoffeln, Rote-Bete-Salat	Seelachsfilet an Dill-Curry-Honigsoße dazu Reis und Karottengemüse	Krautschupfnudeln mit Speck und Zwiebeln dazu Pflücksalat	Kalbsbraten Champignonsoße Karottengemüse und Kartoffelgratin
	Gxx ^{oo} a1cgij (kcal 603)	Sx ^{oo} aa1qi 2 (kcal 633)	Vxx ^{oo} a1cq (kcal 402)	Rxx ^{oo} a1qi (kcal 549)	Fxx ^{oo} a1dq 7 (kcal 657)	Sx ^{oo} aa1cqi 2 (kcal 365)	Rx ^{oo} a1a9cqi 56 (kcal 603)
Menü 2	Eier in Senfsoße dazu Reis und Pflücksalat	Gemüselasagne mit Pflücksalat	Dampfnudeln dazu Soße mit Vanillegeschmack	Eierpfannkuchen gefüllt mit Gemüse dazu Kräutersoße und Blattsalat	Haferflockenbratlinge Kräutersoße, Leipziger-Allerlei und Pflücksalat	Kartoffelpuffer mit Apfelmus	Grüne Bandnudeln an Gemüsesoße, Gurkensalat
	Vxx ^{oo} a1cgij 3 (kcal 514)	Vxx ^{oo} aqi (kcal 568)	Vx ^{oo} a1cq (kcal 586)	Vxx ^{oo} a1cqi 7 (kcal 706)	Vxx ^{oo} a1a4cqi (kcal 660)	Vxx ^{oo} a1c (kcal 495)	Vxx ^{oo} a1qij 3 (kcal 746)
Nachtisch	Himbeerjoghurt	Nektarine	Bircher Müsli	Grießpudding	Birnen-Sahnequark	Apfel	Schokocreme mit Birnenwürfeln
	Vxx ^{oo} g (kcal 145)	Vxx ^{oo} (kcal 67)	Vxx ^{oo} a3a4qh1h2 (kcal 365)	Vxx ^{oo} a1g (kcal 170)	Vxx ^{oo} g (kcal 167)	Vxx ^{oo} (kcal 82)	Vxx ^{oo} g 236 (kcal 143)

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	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

