



Name: _____

Mo
15.08.2022

Di
16.08.2022

Mi
17.08.2022

Do
18.08.2022

Fr
19.08.2022

Sa
20.08.2022

So
21.08.2022

Suppe	Rote Bete Orangensuppe <i>Vxx° a1qi (kcal 157)</i>	Backspätzlessuppe <i>Vxx° a1cqi (kcal 92)</i>	Senfcremesuppe <i>Vx° a1qi 3 (kcal 163)</i>	Nudelsuppe mit Gemüstreifen <i>Vxx° a1ci (kcal 81)</i>	Kartoffelcremsuppe mit Majoran <i>Vxx° a1q (kcal 163)</i>		Gemüsebrühe mit Grünkernklößchen <i>Vxx° a1cqi (kcal 207)</i>
Menü 1	Hähnchenbrust an Rahmsoße, Bandnudeln, Zucchini- Tomatengemüse <i>Gxx° a1cqi (kcal 751)</i>	Rostbratwurst an Bratensoße dazu Kartoffel- und Gurkensalat <i>Sx° a1qij 3 (kcal 690)</i>	Spaghetti Gemüsebolognese mit Käse und Pflücksalat <i>Vxx° a1cqi (kcal 561)</i>	Krautwickel an Specksöble und Kartoffelpüree <i>Sx° a1qij 2 (kcal 479)</i>	Bandnudeln mit Lachswürfel dazu Kräutersoße und Karottensalat <i>Fxx° a1cdg (kcal 532)</i>	Gaisburger Marsch mit Kartoffel und Rindfleischwürfel, Semmel <i>Rxx° a1cqi (kcal 404)</i>	Gefüllte Kalbsbrust, Rahmsoße, Kartoffelknödel und Blumenkohlgemüse <i>Rxx° a1cqi 38 (kcal 817)</i>
Menü 2	Verlorene Eier mit Rahmspinat und Salzkartoffeln <i>Vxx° a1qi (kcal 356)</i>	Vollkornnudelpfanne mit Gemüstreifen Champignons und Karottenrohkost <i>Vxx° qi (kcal 371)</i>	Quark-Auflauf dazu Erdbeerkompott <i>Vx° a1cq 14 (kcal 562)</i>	Schupfnudelpfanne mit Käsesoße dazu bunter Gemüsesalat <i>Vxx° aa1cqi (kcal 515)</i>	Pfannengemüse an Kräutersoße, Reis und Kopfsalat <i>Vx° a1q (kcal 664)</i>	Scheiterhaufen (Apfel Brot Auflauf) Soße mit Vanillegeschmack <i>Vxx° a1cq (kcal 614)</i>	Ofenkartoffeln mit Rote-Bete-Schmand und Pflücksalat <i>Vxx° q (kcal 333)</i>
Nachtisch	Buttermilchdessert Birne-Vanille <i>Vxx° gh1 (kcal 156)</i>	Pfirsichkompott <i>Vxx° (kcal 66)</i>	Bircher Müsli <i>Vxx° a3a4qh1h2 (kcal 365)</i>	Grießpudding <i>Vxx° a1q (kcal 170)</i>	Multi Vitamin Creme <i>Vxx° q 26 (kcal 104)</i>	Birnen <i>Vx° (kcal 88)</i>	Heidelbeer- Mascarpone Creme <i>RSxx° q (kcal 254)</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 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

