



Name: _____

Mo
22.08.2022

Di
23.08.2022

Mi
24.08.2022

Do
25.08.2022

Fr
26.08.2022

Sa
27.08.2022

So
28.08.2022

Suppe	Brokkolicremesuppe Vxx°° qi (kcal 148)	Klare Zwiebelsuppe Vxx°° aqi 2 (kcal 106)	Kürbiscremesuppe Vxx°° qi (kcal 77)	Brühe mit Graupen und Gemüsestreifen Vxx°° a3qi (kcal 124)	Pastinakencreme-Suppe Vxx°° qi (kcal 144)		Gemüsebrühe Grieß und Käseklößchen Vxx°° a1cq (kcal 72)
Menü 1	Putenschnitzel an Curryrahmsoße, Reis und Blattsalat Gxx°° a1qi (kcal 620)	Kasslerbraten an Rahmsoße dazu Spätzle und Rettichsalat Sx°° aa1cqj 238 (kcal 525)	Kartoffeltaschen gefüllt mit Frischkäse dazu Gemüseragout Pflücksalat Vxx°° a1g (kcal 790)	Geschmorter Rindergulasch mit Bandnudeln und Bohnensalat Rxx°° a1cq (kcal 580)	Wildlachs an Zitronenhollandaise, Dampfkartoffel und Blumenkohlsalat Fxx°° cdgj 4 (kcal 589)	Bauern-Frühstück mit Kartoffeln, Schinken und Ei dazu Pflücksalat Sxx°° cq 234 (kcal 444)	Bandnudeln mit gebratenem Gemüse und Ei Tomatensoße und Blattsalat Vxx°° a1cqj (kcal 569)
Menü 2	Bandnudeln mit gebratenem Gemüse und Ei Tomatensoße und Blattsalat Vxx°° a1cqj (kcal 569)	Reisnudelpfanne mit Paprika, Tomaten und Feta Käse, Gemüsesalat Vx°° a1cq (kcal 624)	Pfannkuchen mit Apfelkompott V a1cq (kcal 429)	Buntes Paprikagemüse mit Ofenkartoffeln und Kräuterdip Vxx°° a1g (kcal 373)	Käseomlett mit Rahmspinat und Salzkartoffel Vxx°° a1cqj (kcal 475)	Kirschauflauf dazu Soße mit Vanillegeschmack Vxx°° a1cq (kcal 753)	Spinat Käse Knödel an Kräuterrahmsoße dazu Kopfsalat Vxx°° aa1cq (kcal 784)
Nachtisch	Erdbeer-Rhabarberjoghurt Vxx°° g 46 (kcal 76)	Birnenkompott Vxx°° 236 (kcal 78)	Rote Grütze Vxx°° cfgh1h2h3 (kcal 84)	Caramellpudding Vx°° g (kcal 138)	Bananenquark Vxx°° g (kcal 150)	Apfel Vxx°° (kcal 82)	Zitronencreme Vxx°° g 26 (kcal 153)

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

