



Name: _____

Mo
29.08.2022

Di
30.08.2022

Mi
31.08.2022

Do
01.09.2022

Fr
02.09.2022

Sa
03.09.2022

So
04.09.2022

Suppe	Wirsingcremesuppe Vxx ^{oo} a1q (kcal 147)	Gemüsebrühe mit Tortelini Vxx ^{oo} a1cqi (kcal 86)	Tomatensuppe Vxx ^{oo} a1qi (kcal 164)	Backspätzlessuppe Vxx ^{oo} a1cqi (kcal 92)	Kräutercremesuppe Vxx ^{oo} a1q (kcal 244)		Gemüsebrühe mit Eierstich Vxx ^{oo} cqi (kcal 77)
Menü 1	Hähnchenschlegel an Bratensoße, Kartoffelpüree und Gemüsesalat Gx ^{oo} acqi 2 (kcal 740)	Fleischkäse an Rahmsoße mit Spätzle und Tomatensalat Sx ^{oo} aa1cqi 2 (kcal 718)	Champignonragout mit Semmelknödel und Pflücksalat Vxx ^{oo} a1cqi (kcal 675)	Hackbraten an Rahmsoße mit Hörnchen und Blattsalat RSxx ^{oo} a1cqi (kcal 933)	Fischfrikadelle an Kräutersoße dazu Dampfkartoffeln und Pflücksalat Fx ^{oo} aa1dqij (kcal 469)	Krautspätzle mit Zwiebeln und Speck, Blattsalat Sx ^{oo} a1cq 2 (kcal 517)	Putenrollbraten an Rahmsoße dazu Kartoffelgratin und Karottensalat Gxx ^{oo} a1i (kcal 693)
Menü 2	Spaghetti mit Spinatsoße, Parmesan, Chinakohl-Karottensalat Vxx ^{oo} a1cqi (kcal 582)	Kartoffel Gemüseauflauf, mit Käse überbacken dazu Pflücksalat Vx ^{oo} cqi (kcal 447)	Apfel-Zwieback Auflauf mit Rosinen und Soße mit Vanillegeschmack Vxx ^{oo} ql 8 (kcal 61)	Blumenkohl-Käse-Küchle, Kräutersoße, Kartoffelpüree und Tomatensalat Vx ^{oo} a1a4cq (kcal 589)	Pfannengemüse Schnittlauchsoße Kartoffelspalten Gurkensalat Vxx ^{oo} aa1qij 3 (kcal 662)	Reisauflauf, dazu Zwetschgenkompott Vxx ^{oo} cq (kcal 685)	Käse-Polenta mit Champignon-Rahmsoße und Pflücksalat Vxx ^{oo} a1cqi (kcal 650)
Nachtisch	Aprikosenjoghurt Vxx ^{oo} g (kcal 180)	Trauben Vx ^{oo} (kcal 84)	Birnenkompott Vxx ^{oo} 236 (kcal 78)	Pudding mit Vanillegeschmack Vxx ^{oo} g (kcal 142)	Mandarinenquark-Creme Vxx ^{oo} g (kcal 208)	Apfel Vxx ^{oo} (kcal 82)	Zitronencreme Vxx ^{oo} g 26 (kcal 153)

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

