

## Menüplan vom 12.10.2020 bis 18.10.2020

	Menü 1	Menü 2 leichte Vollkost
<b>Montag</b> 12.10.2020	<b>Möhrencremsuppe Kartoffel - Kürbispuffer mit Kräuterdip Pflaumenkompott</b>	<b>gebratenen Eismeerseelachs mit Fingermöhren und Salzkartoffeln Pflaumenkompott</b>
Zusatzstoffe + Allergene		1, 3, 4, a, g, i, j, l, a1
<b>Dienstag</b> 13.10.2020	<b>Krautnudeln mit Hackfleisch Bohnen- Gurkensalat</b>	<b>überbackenen Blumenkohl mit holländischer Soße und Kartoffelbrei Weintraubenkompott</b>
Zusatzstoffe + Allergene	5, 15, a, c, l, a1	c, g
<b>Mittwoch</b> 14.10.2020	<b>Broccolicremsuppe Buttermilchplinsen mit Zucker Apfelmus</b>	<b>Putenfrikassee mit Erbsengemüse und Reis Apfelmus</b>
Zusatzstoffe + Allergene	3, a, c, g, a1	1, 3, a, g, l, a1
<b>Donnerstag</b> 15.10.2020	<b>Szegediner Gulasch mit Böhmisches Knödeln Kirschkompott</b>	<b>Hähnchenleber mit Kaisergemüse und Kartoffelbrei Kirschkompott</b>
Zusatzstoffe + Allergene	5, 15, a, c, l, a1	a, g, l, a1
<b>Freitag</b> 16.10.2020	<b>Schlemmerfilet mit Mischgemüse und Kartoffelbrei Birnenkompott</b>	<b>Hühnernudelsuppe Kaiserschmarrn mit Vanillesoße Obstsalat</b>
Zusatzstoffe + Allergene	1, 3, 4, a, d, g, i, l, a1	1, 3, a, c, g, l, a1
<b>Samstag</b> 17.10.2020	<b>Bunter Reiseintopf mit Fleischklößchen Joghurtdessert</b>	
Zusatzstoffe + Allergene	3, a, c, g, l, a1	
<b>Sonntag</b> 18.10.2020	<b>Rinderroulade mit Rotkohl und Klößen Erdbeer- Rhabarberkompott</b>	
Zusatzstoffe + Allergene	1, 2, 3, 5, 11, 15, a, i, j, l, a1	

### Legende der Zusatzstoffe und Allergene

1 - mit Farbstoff, 2 - mit Konservierungsstoff, 3 - mit Antioxidationsmittel, 4 - mit Geschmacksverstärker, 5 - geschwefelt, 6 - geschwärzt, 7 - gewachst, 8 - mit Phosphat, 9 - mit Süßungsmittel, 11 - mit einer Zuckerart und Süßungsmittel, 12 - auf der Grundlage von Tafelsüße, 13 - enth. eine Phenylalaninquelle (Aspartam), 14 - kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken, 15 - unter Schutzatmosphäre verpackt, 16 - chininhaltig, 17 - coffeinhaltig, 18 - mit Milcheiweiß, 20 - mit erhöhtem Tauringehalt, 21 - kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen, 31 - mit Alkohol, 32 - mit Stärke oder Pflanzenstärke, 33 - mit Geflügelfleischanteil, 34 - mit Jodsalz, 35 - mit Schwein oder tier. Fett, 36 - z. T. fein zerkleinertes Fleisch, 37 - bestrahlt oder m. ionisierenden Strahlen behandelt, 38 - aus gentech. veränderten Lebensmitteln hergestellt, 39 - gentechnisch verändert, 40 - mit Nitritpökelsalz, 41 - mit Eiklar, 42 - mit kakaohaltiger Fettglasur, 43 - mit Knoblauch, 44 - Rindfleisch, 45 - Geflügel, 46 - andere Fleischsorte, 47 - Fisch, 48 - aus Fleischstücken zusammengefügt, 49 - aus Fischstücken zusammengefügt, 50 - enth. Glutamat, 51 - enth. Koriander, 52 - enth. Karotte, 53 - enth. Gemüse, 54 - enth. Hühnerfleisch, 55 - enth. Mais, 56 - unter Verwendung von Sahne, 57 - enth. Molkenweiß, 58 - mit Milchpulver, 59 - enth. Pflanzeneiweiß, 60 - unter Verwendung von Milch, a - enth. Gluten, b - enth. Krebstiere, c - enth. Ei, d - enth. Fisch, e - enth. Erdnüsse, f - enth. Soja (gen-tech-frei), g - enth. Milch einschl. Laktose, h - enth. Schalenfrüchte, i - enth. Sellerie, j - enth. Senf, k - enth. Sesam, l - enth. Schwefeldioxid/Sulfite, m - enth. Lupinen, n - enth. Weichtiere, a1 - enth. Weizen, a2 - enth. Roggen, a3 - enth. Gerste, a4 - enth. Hafer, a5 - enth. Dinkel, a6 - enth. Kamut, h1 - enth. Mandeln, h2 - enth. Haselnuss, h3 - enth. Walnuss, h4 - enth. Cashewnuss, h5 - enth. Pekannuss, h6 - enth. Paranuss, h7 - enth. Pistazie, h8 - enth. Macadamianuss,