










Name: _____

Voraussichtliche Entlassung: _____











MITTAGESSEN KW 29

17.07.2023- 23.07.2023

Tisch: _____	Menü Wahl	Menü 1	Menü 2	Fit & Regional 3	Salat/Dessert
Montag 17.07.2023		Hühnersuppe mit Leberspätzle ^{a1,c} Hähnchen Cordon bleu ^{1,2,3,8,a1,g} auf braune Sauce ^{4,a1,a3} Kroketten ^g dazu Karottensalat	Gemüsebrühe mit Leberspätzle ^{a1,c} Penne in Gemüsesauce ^{a1,g,i} mit Hartkäse ^{1,2,g} dazu Salatschale *	Hühnersuppe mit Leberspätzle ^{a1,c} Hackröllchen-Gärtnerin, Sauce ^{a1,c,i,j} Schwarzwurzelgemüse ^{4,a1,g} und Spätzle ^{a1,di,c} 	Salat ^{K.a1,11,c,g,j,l} mit Aprikosentopping ³ Grießpudding ^{a1,g}
Dienstag 18.07.2023		Champignoncremesuppe ^{a1} Rindergeschnetzeltes  Stroganoff ^{1,9/10,a1,a3,g,j,l} , Blattsalat* & Bandnudeln ^{a1,c}	Champignoncremesuppe ^{a1} Bayerischer Germknödel mit Kirschfüllung ^{a1,c,g} und Vanillesauce ^{1,g}	Champignoncremesuppe ^{a1} Frisch angeschwenktes Gemüse mit kleinen Pellkartoffeln  und Kräuterbutter	Salat ^{K.a1,11,c,g,j,l} Salatschale* ^{K.a1,11,c,g,j,l} Obst der Saison 
Mittwoch 19.07.2023		Gemüsebrühe ^{a1,i} mit Ei ^{c,i,g} Polenta-Spinat-Tasche ^{a1,c,g} und Soße ^{a1} buntes Gartengemüse ^{a1,g}	Gemüsebrühe ^{a1,i} mit Ei ^{c,i,g} Gebackene Rosmarinkartoffeln Kräuterquark Dip ^g  mit Salatschale*	Gemüsebrühe ^{a1,i} mit Ei ^{c,i,g} Nudelaufauf mit Jagdwurst ^{2,3,8,a1,c,g,i,j} Tomatensauce ^{a1,i} & Salat*	Salat ^{K.a1,11,c,g,j,l} Bananenjoghurt ^g
Donnerstag 20.07.2023		Blumenkohlcremesuppe ^{a1,g,i} Jägerschnitzel mit Pilzsauce ^{5,a1,a3,g,L} und Spätzle ^{a1,di,c} und Salat*	Blumenkohlcremesuppe ^{a1,g,i} Pastinaken-Steckrüben-Rösti ^{a1,a4,c,i} auf Tomatensauce ^{a1,g,i} Kartoffelpüree ^g und Salat*	Blumenkohlcremesuppe ^{a1,g,i} „Bunte Reis-Pfanne“ mit Zucchini, Auberginen, Tomaten, Fetakäse & Basilikum	Salat ^{K.a1,11,c,g,j,l} Kirschquark ^g
Freitag 21.07.2023		Klare Rinderbrühe ^{a1,i} mit Buchstaben ^{a1,c} Gedünstetes Seelachsfilet ^d Dillrahmsauce ^{5,a1,g,i,l} , Kartoffeln  mit buntem Gemüse	Gemüsebrühe ^{a1,i} & Buchstaben ^{a1,c} Gekochte Eier ^c Senfsauce ^{5,a1,a,g,i,j,l} Langkornreis und Blattsalat*	Rinderbrühe ^{a1,i} mit Buchstaben ^{a1,c} Fitness-Salat großer gemischter Salatteller* mit Putenstreifen, Peperoni und Oliven	Salat ^{K.a1,11,c,g,j,l} Fruchtdessert Pfirsich-Aprikose ^g
Samstag 22.07.2023		- Hühner-Gemüse- Eintopf ^{3,5,a1,g,i,l}	- Reis-Quark-Auflauf mit Rosinen ^{c,g} mit Waldbeeren		Obst der Saison 
Sonntag 23.07.2023		Minestrone ^{a1,c,i} Rinderrouladen ^{2,3,g,j} Sauce ^{a1,a3,g,L} Broccoligemüse ^{a1,i} und Kartoffelknödel ^c	Minestrone ^{a1,c,i} Spinatknödel ^{a1,c,g} mit Florentiner Spinatsauce ^{4,a1,a3,g,i} Spirelli Nudeln ^{a1} & Salat*		Salat ^{K.a1,11,c,g,j,l} Rote Grütze Dessertsauce Vanillegeschmack ^g

Bitte tragen Sie die Nr. des gewählten Menüs hier ein
(nur für die anwesenden Tage)Schmeck den Süden
— Genuss außer Haus —
Baden-WürttembergWir wünschen Ihnen einen guten Appetit
Ihr Küchenchef R. Grauer und TeamUnverträglichkeiten/
Allergene: _____

ABENDESSEN

Tisch: _____	Menü Wahl	Menü 1	Menü 2	Menü 3
Montag 17.07.2023		Schweinskopfsülze ^{2,3,8,i,j} Cornichon ^j Paprikastreifen ^{9/10} Bergkäsescheibe ^g Verschiedene Brotsorten ^{a1,a2,a3,a4,a,g,m} Malventee	Petersilienpastete Bonifaz Kräuter-Weichkäse ^g Lollo Rosso, Tomate Verschiedene Brotsorten ^{a1,a2,a3,a4,a,g,m} Malventee	Bunter Käsesalat mit Spargel und Weiße Bohnen ^{3,g} Verschiedene Brotsorten ^{a1,a2,a3,a4,a,g,m} Malventee
Dienstag 18.07.2023		Brathering ^{11,a1,a,d,i,j}  Kürbiswürfel, Salatgurke, Zwiebelringe Streichkäse ^g Verschiedene Brotsorten ^{a1,a2,a3,a4,a,g,m} Pfefferminztee	Kassler Braten ^{2,3} Essiggurkenstück ^{9/10,j} Tilsiter Käse ^g , Tomate Verschiedene Brotsorten ^{a1,a2,a3,a4,a,g,m} Pfefferminztee	Limburger ^g Tettlinger Rahmkäse  Rettich Salat, Kiwi Scheiben Verschiedene Brotsorten ^{a1,a2,a3,a4,a,g,m} Pfefferminztee
Mittwoch 19.07.2023		Warm:	Geflügelbierschinken Kresse Garnitur, Radieschen, Senfgurke ^{9/10,j} Leerdammer ^g Verschiedene Brotsorten ^{a1,a2,a3,a4,a,g,m} Früchtete	frischer Puszta Salat angemacht, dazu Bio Münsterkäse  und Bio Pfefferkäse  mit Radieschen Verschiedene Brotsorten ^{a1,a2,a3,a4,a,g,m} Früchtete
Donnerstag 20.07.2023		Schinken in Aspik ^{2,3,8} Selleriesalat ^{g,i} Edamkäse ^g Verschiedene Brotsorten ^{a1,a2,a3,a4,a,g,m} Kräuterte	Tomatensalat In Kräuterzwiebelmarinade Petersiliengarnitur Goudakäse ^{1,2,g} Verschiedene Brotsorten ^{a1,a2,a3,a4,a,g,m} Kräuterte	Emmentaler Käse ^g Radieschen, Tomate Dillgurken ^{1,3,j} Bavaria Blue ^g Verschiedene Brotsorten ^{a1,a2,a3,a4,a,g,m} Kräuterte
Freitag 21.07.2023		Fleischkäsescheiben ^{2,3,8}  Bärlauch- Kräuter- Käse ^g Gewürzgurkenstücke ^j , Radieschen Verschiedene Brotsorten ^{a1,a2,a3,a4,a,g,m} Pfefferminztee	Hinterkochen ^{2,3,8}  Bärlauch- Kräuter- Käse ^g Kiwi Scheiben Verschiedene Brotsorten ^{a1,a2,a3,a4,a,g,m} Pfefferminztee	Bonifaz-Knoblauch-Weichkäse ^g Kürbiswürfel Paprikastreifen ^{9/10} Verschiedene Brotsorten ^{a1,a2,a3,a4,a,g,m} Pfefferminztee
Samstag 22.07.2023		 Heringsfilet in Tomatensauce ^{d,g} Salatgurkenstück Streichkäse ^g , Lollo Rosso Verschiedene Brotsorten ^{a1,a2,a3,a4,a,g,m} Himbeer-Vanilletee		Bunter Reissalat mit Karotten und Käse ^{c,g} Verschiedene Brotsorten ^{a1,a2,a3,a4,a,g,m} Himbeer-Vanilletee
Sonntag 23.07.2023		Jagdwurst ^{2,3,8,h8}  Butterkäsescheibe ^g Verschiedene Brotsorten ^{a1,a2,a3,a4,a,g,m} Früchtete		Bresso Kräuterkäse ^{1,g} Käseaufschnitt, Tomate, Salatgurke Verschiedene Brotsorten ^{a1,a2,a3,a4,a,g,m} Früchtete



Deklarationspflichtige Allergene und Zusatzstoffe: 1 = mit Farbstoff, 11 = mit Zuckerart(en) und Süßungsmittel(n), 2 = konserviert, 3 = mit Antioxidationsmittel, 4 = mit Geschmacksverstärker, 8 = mit Phosphat, 9/10 = mit Süßungsmitteln, a1 = Weizen, a2 = Roggen, a3 = Gerste, a4 = Hafer, di = Dinkel, h1 = Mandeln, a = Glutenhaltiges Getreide, c = Eier und Eierzeugnisse, d = Fisch und Fischerzeugnisse, f = Soja und Sojaerzeugnisse, g = Milch und Milcherzeugnisse einschl. Laktose, h = Schalenfrüchte und Erzeugnisse, i = Sellerie und Sellerieerzeugnisse, j = Senf und Senferzeugnisse, k = Sesam und Sesamerzeugnisse, l = Schwefeldioxyde/Sulfite, m = Lupine und Lupinerzeugnisse