

Speiseplan vom 06.05.2019 - 12.05.2019



Tag	Leichte Vollkost	Vollkost
Montag	Lauchcremesuppe 51,511,52,58 Apfelpfannekuchen mit Vanillesauce 51,511,52,54,58 Quarkspeise mit Früchten 12,52,58	Lauchcremesuppe 51,511,52,58 Rührei mit Schinkenstreifen 1,2,16,52,54,58 dazu Kartoffelpüree 2,13,52,58,63 Rahmspinat 3,12,52,58,60 Quarkspeise mit Früchten 12,52,58
	755 kcal	665 kcal
Dienstag	Tagessuppe 51,511,52,58,60 Wirsingintopf 52,58,60 mit Fleischeinlage dazu Brot Pistaziencreme 12,52,58,59,593	Tagessuppe 51,511,52,58,60 Fischragout mit 51,511,52,53,55,58,60,61 Salat dazu Kartoffeln Pistaziencreme 12,52,58,59,593
	1064 kcal	533 kcal
Mittwoch	Gemüsecremesuppe 51,511,52,58 Salamipizza 1,2,51,511,52,58 Salat Götterspeise 12	Gemüsecremesuppe 51,511,52,58 Stippgrütze mit 3,51,511,515,52,58,60 Salat und Gewürzgurken 1,4 dazu Kartoffeln Götterspeise 12
	856 kcal	692 kcal
Donnerstag	Tagessuppe 51,511,52,58,60 Schwäbische Maultaschen 51,511,54,60 Basilikum-Käse-Soße 2,51,511,52,58,60 Salat Grießpudding 12,51,511,52,58	Tagessuppe 51,511,52,58,60 Putenschnitzel 2,51,511,52,54,58,60 Zigeuner-Soße 1,2,3,4,8,51,511,515,52,58,60 Bratkartoffeln 1 Salat Grießpudding 12,51,511,52,58
	715 kcal	685 kcal

Wir wünschen einen Guten Appetit
Einrichtungsleitung
Küchenleitung
Beirat

Änderungen vorbehalten!



Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (3) mit Geschmacksverstärker; (4) mit Süßungsmittel; (6) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel; (7) mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln; (8) mit Zuckerarten und Süßungsmittel; (10) enthält eine Phenylalaninquelle; (11) kann bei Übermäßigen Verzehr abführend wirken; (12) mit Farbstoff; (13) geschwefelt; (16) mit Phosphat; (19) mit Milcheiweiß Allergene: (51) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (511) Weizen und Weizenerzeugnisse; (515) Gerste und Gersteerzeugnisse; (52) Laktose; (53) Krebstiere und -erzeugnisse; (54) Eier und -erzeugnisse; (55) Fisch und -erzeugnisse; (57) Soja und -erzeugnisse; (58) Milch und -erzeugnisse; (59) Schalenfrüchte und -erzeugnisse; (591) Mandeln und Mandelerzeugnisse; (592) Haselnüsse und Haselnusserzeugnisse; (593) Walnus-
se und Walnusserzeugnisse; (60) Sellerie und -erzeugnisse; (61) Senf und -erzeugnisse; (63) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10/mg/l, als SO2 angegeben

Wir verwenden Jodsalz.

Speiseplan vom 06.05.2019 - 12.05.2019

Tag	Leichte Vollkost	Vollkost
Freitag	Kartoffelsuppe 51,511,52,58,60 Bunte Nudeln 2,3,12,51,511,52,58,60 in Hackfleischsoße 2,13,51,511,52,58,60 mit Parmesan 1,52,54,58 dazu Tomatensalat 2 Vanille-Schokocreme 12,52,58	Kartoffelsuppe 51,511,52,58,60 Backfisch mit 1,2,4,12,51,511,52,54,55,57,58,61 Remouladensoße 1,2,4,12,52,54,57,58 dazu Kartoffeln Salat Vanille-Schokocreme 12,52,58
	964 kcal	1008 kcal
Samstag	Tagessuppe 51,511,52,58,60 Kohlroulade 51,511,54,61 in Rosmarin-Soße 52,58,60 dazu Kartoffelpüree 2,13,52,58,63 Ananas im Saft	Tagessuppe 51,511,52,58,60 Frühlingseintopf 2,60 Wursteinlage 1,2,19,52,58,61 dazu Brot Ananas im Saft
	627 kcal	648 kcal
Sonntag	Rinderkraftbrühe mit Einlage 51,511,52,54,58,60 Rindergulasch " Wiener Art " 2,51,511,52,58 Buntes Spargelragout 51,511,52,58,60 dazu Spätzle 52,58 Eisdessert Nuss 12,52,58,59,592	Rinderkraftbrühe mit Einlage 51,511,52,54,58,60 Schweineschnitzel 2,51,511 mit Spargel 52,58 dazu Kartoffeln Hollandaise 3,12,52,54,58 Eisdessert Nuss 12,52,58,59,592
	864 kcal	822 kcal



Wir wünschen einen Guten Appetit
Einrichtungsleitung
Küchenleitung
Beirat

Änderungen vorbehalten!

Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (3) mit Geschmacksverstärker; (4) mit Süßungsmittel; (6) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel; (7) mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln; (8) mit Zuckerarten und Süßungsmittel; (10) enthält eine Phenylalaninquelle; (11) kann bei Übermäßigen Verzehr abführend wirken; (12) mit Farbstoff; (13) geschwefelt; (16) mit Phosphat; (19) mit Milcheiweiß Allergene: (51) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (511) Weizen und Weizenerzeugnisse; (515) Gerste und Gersteerzeugnisse; (52) Laktose; (53) Krebstiere und -erzeugnisse; (54) Eier und -erzeugnisse; (55) Fisch und -erzeugnisse; (57) Soja und -erzeugnisse; (58) Milch und -erzeugnisse; (59) Schalenfrüchte und -erzeugnisse; (591) Mandeln und Mandelerzeugnisse; (592) Haselnüsse und Haselnusserzeugnisse; (593) Walnüsse und Walnusserzeugnisse; (60) Sellerie und -erzeugnisse; (61) Senf und -erzeugnisse; (63) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10/mg/l, als SO2 angegeben



Speiseplan vom 13.05.2019 - 19.05.2019



Tag	Leichte Vollkost	Vollkost
Montag	Tagessuppe 51,511,52,58,60 Milchreis mit Früchten 12,52,58 Karamelcreme 52,58	Tagessuppe 51,511,52,58,60 Eier in Senfsoße 51,511,52,54,58,60,61 Speckkartoffeln 1,2 und Möhrensalat 2 Karamelcreme 52,58
	500 kcal	726 kcal
Dienstag	Tagessuppe 51,511,52,58,60 Hausgemachter Erbseneintopf 1,2,3,51,511,515,52,58,60,61 mit Fleischeinlage dazu Brot Götterspeise 12	Tagessuppe 51,511,52,58,60 Pangasiusfilet gebraten 2,51,511,55 in Kräutersoße 51,511,52,58,60 dazu Gurkensalat 2,61 und Salzkartoffeln Götterspeise 12
	691 kcal	659 kcal
Mittwoch	Gemüsecremesuppe 51,511,52,58 Gnocchi mit Zwiebelschmelze 51,511,52,54,58 in Kräutersoße 51,511,52,58,60 Salat Orangenpudding 12,52,58	Gemüsecremesuppe 51,511,52,58 Hacksteak 51,511,54,60,61 in Rosmarin-Soße 52,58,60 dazu Schwarzwurzelgemüse 51,511,52,58,60 und Kartoffelpüree 2,13,52,58,63 Orangenpudding 12,52,58
	672 kcal	794 kcal
Donnerstag	Gemüsebrühe mit Einlage 51,511,52,54,58,60 Königsberger Klopse 51,511,54,60,61 in Kapern-Soße 51,511,52,58,60 dazu Kartoffelpüree 2,13,52,58,63 Salat Quarkspeise mit Früchten 12,52,58	Gemüsebrühe mit Einlage 51,511,52,54,58,60 Französischer Lauchkuchen 1,2 mit Kräuterquark 52,58 Salat Quarkspeise mit Früchten 12,52,58

Wir wünschen einen Guten Appetit
Einrichtungsleitung
Küchenleitung
Beirat

Änderungen vorbehalten!



Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (3) mit Geschmacksverstärker; (4) mit Süßungsmittel; (6) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel; (7) mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln; (8) mit Zuckerarten und Süßungsmittel; (10) enthält eine Phenylalaninquelle; (11) kann bei Übermäßigen Verzehr abführend wirken; (12) mit Farbstoff; (13) geschwefelt; (16) mit Phosphat; (19) mit Milcheiweiß Allergene: (51) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (511) Weizen und Weizenerzeugnisse; (515) Gerste und Gersteerzeugnisse; (52) Laktose; (53) Krebstiere und -erzeugnisse; (54) Eier und -erzeugnisse; (55) Fisch und -erzeugnisse; (57) Soja und -erzeugnisse; (58) Milch und -erzeugnisse; (59) Schalenfrüchte und -erzeugnisse; (591) Mandeln und Mandelerzeugnisse; (592) Haselnüsse und Haselnusserzeugnisse; (593) Walnüsse und Walnusserzeugnisse; (60) Sellerie und -erzeugnisse; (61) Senf und -erzeugnisse; (63) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10/mg/l, als SO2 angegeben

Speiseplan vom 13.05.2019 - 19.05.2019

Tag	Leichte Vollkost	Vollkost
	840 kcal	1034 kcal
Freitag	Kartoffelsuppe 51,511,52,58,60 Schollenfilet 2,12,51,511,55 Basilikum-Soße 51,511,52,58,60 Gemüse 3,12,52,58 dazu Reis Vanillecreme 12,52,58	Kartoffelsuppe 51,511,52,58,60 Kasseler mit 1,2,60 Petersilienkartoffeln 52,58 Thymiansoße 52,58,60 mit Sauerkraut 2 Vanillecreme 12,52,58
	906 kcal	744 kcal
Samstag	Tagessuppe 51,511,52,58,60 Hühnersuppeneintopf mit Nudeln 3,51,511,515,52,58,60 dazu Brot Creme Tiramisu 12,51,511,52,54,58	Tagessuppe 51,511,52,58,60 Berner Gemüse-Rösti überbacken 3,12,52,58 Käse-Sahne-Soße 2,51,511,52,58,60 Creme Tiramisu 12,51,511,52,54,58
	554 kcal	784 kcal
Sonntag	Rinderkraftbrühe mit Einlage 51,511,52,54,58,60 Putencurry mit 2,12,51,511,52,58,60 Salat dazu Reis Vanille-Erdbeereis 12,52,58	Rinderkraftbrühe mit Einlage 51,511,52,54,58,60 Schnitzel Hawai 2,12,51,511,58 dazu Kroketten 2,12,51,511 Gemüse 3,12,52,58 Vanille-Erdbeereis 12,52,58
	729 kcal	864 kcal



Wir wünschen einen Guten Appetit
Einrichtungsleitung
Küchenleitung
Beirat

Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (3) mit Geschmacksverstärker; (4) mit Süßungsmittel; (6) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel; (7) mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln; (8) mit Zuckerarten und Süßungsmittel; (10) enthält eine Phenylalaninquelle; (11) kann bei Übermäßigen Verzehr abführend wirken; (12) mit Farbstoff; (13) geschwefelt; (16) mit Phosphat; (19) mit Milcheiweiß Allergene: (51) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (511) Weizen und Weizenerzeugnisse; (515) Gerste und Gersteerzeugnisse; (52) Laktose; (53) Krebstiere und -erzeugnisse; (54) Eier und -erzeugnisse; (55) Fisch und -erzeugnisse; (57) Soja und -erzeugnisse; (58) Milch und -erzeugnisse; (59) Schalenfrüchte und -erzeugnisse; (591) Mandeln und Mandelerzeugnisse; (592) Haselnüsse und Haselnusserzeugnisse; (593) Walnüsse und Walnusserzeugnisse; (60) Sellerie und -erzeugnisse; (61) Senf und -erzeugnisse; (63) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10/mg/l, als SO2 angegeben

Änderungen vorbehalten!



Speiseplan vom 20.05.2019 - 26.05.2019



Tag	Leichte Vollkost	Vollkost
Montag	Geflügelcremesuppe 2,51,511,52,58,60 Rahmspinat 3,12,52,58,60 mit Spiegelei 2,54 und Kartoffelpüree 2,13,52,58,63 Bayrische Creme mit Erdbeer-Soße 1,12,52,58	Geflügelcremesuppe 2,51,511,52,58,60 Quark-Grieß-Auflauf 2,51,511,52,54,58 Kirschfüllung 12,52,58 Bayrische Creme mit Erdbeer-Soße 1,12,52,58
	567 kcal	919 kcal
Dienstag	Tagessuppe 51,511,52,58,60 Bürgerlicher Gemüseeintopf 2,60 mit Fleischeinlage dazu Brot Apfelquark 2,52,58	Tagessuppe 51,511,52,58,60 Seelachsfilet gebraten 2,51,511,55 Soße Bernaise 3,12,52,54,58 Petersilienkartoffeln 52,58 und Lauchgemüse 3,12,51,511,52,58 Apfelquark 2,52,58
	577 kcal	783 kcal
Mittwoch	Kartoffelsuppe 51,511,52,58,60 Jägerschnitzel 2,51,511 dazu Bratkartoffeln 1 und Bohnensalat 2 Obstsalat	Kartoffelsuppe 51,511,52,58,60 Westfälischer Pfefferpotthast 3,51,511,515,52,58,60 dazu Spätzle 52,58 und Gewürzgurken 1,4 Obstsalat
	1017 kcal	962 kcal
Donnerstag	Blumenkohlsuppe 51,511,52,58 Feines Pilzragout mit Schinken 1,2,3,12,51,511,52,58,60 Semmelknödel 51,511,52,54,58 Salat Vanillecreme 12,52,58	Blumenkohlsuppe 51,511,52,58 Lasagne mit Hackfleisch und 1,2,13,51,511,52,58,60 Tomaten-Paprikasoße 2,3,51,511,515,52,58,60 Salat Vanillecreme 12,52,58
	729 kcal	716 kcal

Wir wünschen einen Guten Appetit
Einrichtungsleitung
Küchenleitung
Beirat

Änderungen vorbehalten!



Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (3) mit Geschmacksverstärker; (4) mit Süßungsmittel; (6) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel; (7) mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln; (8) mit Zuckerarten und Süßungsmittel; (10) enthält eine Phenylalaninquelle; (11) kann bei Übermäßigen Verzehr abführend wirken; (12) mit Farbstoff; (13) geschwefelt; (16) mit Phosphat; (19) mit Milcheiweiß Allergene: (51) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (511) Weizen und Weizenerzeugnisse; (515) Gerste und Gersteerzeugnisse; (52) Laktose; (53) Krebstiere und -erzeugnisse; (54) Eier und -erzeugnisse; (55) Fisch und -erzeugnisse; (57) Soja und -erzeugnisse; (58) Milch und -erzeugnisse; (59) Schalenfrüchte und -erzeugnisse; (591) Mandeln und Mandelerzeugnisse; (592) Haselnüsse und Haselnusserzeugnisse; (593) Walnüsse und Walnusserzeugnisse; (60) Sellerie und -erzeugnisse; (61) Senf und -erzeugnisse; (63) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10/mg/l, als SO2 angegeben

Speiseplan vom 20.05.2019 - 26.05.2019



Tag	Leichte Vollkost	Vollkost
Freitag	Lauchcremesuppe 51,511,52,58 Rostbratwurst 2,16 Thymiansoße 52,58,60 dazu Kartoffelpüree 2,13,52,58,63 Rahmwirsing 1,2,51,511,52,58,60 Zitronencreme 52,58	Lauchcremesuppe 51,511,52,58 Gebratenes Flunderfilet 51,511,52,55,57,58 Senf-Dill-Soße 51,511,52,58,60,61 dazu Reis und Salat Zitronencreme 52,58
	997 kcal	815 kcal
Samstag	Tagessuppe 51,511,52,58,60 Currywurst mit 16 Pommes Frites Salat Fruchtcocktail 12	Tagessuppe 51,511,52,58,60 Tortellinauflauf mit 1,51,511,52,54,58,60 Schinken-Sahnesoße 1,2,16,51,511,52,58 Fruchtcocktail 12
	841 kcal	1034 kcal
Sonntag	Rinderkraftbrühe mit Einlage 51,511,52,54,58,60 Putengeschnetzeltes mit Pilzen 2,51,511,52,58 Salat dazu Röstinchen Eisdessert Nuss 12,52,58,59,592	Rinderkraftbrühe mit Einlage 51,511,52,54,58,60 Spießbraten 2,61 dazu Kartoffelklöße und Brokkoli 52,58 Eisdessert Nuss 12,52,58,59,592
	667 kcal	899 kcal

Wir wünschen einen Guten Appetit
Einrichtungsleitung
Küchenleitung
Beirat

Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (3) mit Geschmacksverstärker; (4) mit Süßungsmittel; (6) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel; (7) mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln; (8) mit Zuckerarten und Süßungsmittel; (10) enthält eine Phenylalaninquelle; (11) kann bei Übermäßigen Verzehr abführend wirken; (12) mit Farbstoff; (13) geschwefelt; (16) mit Phosphat; (19) mit Milcheiweiß Allergene: (51) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (511) Weizen und Weizenerzeugnisse; (515) Gerste und Gersteerzeugnisse; (52) Laktose; (53) Krebstiere und -erzeugnisse; (54) Eier und -erzeugnisse; (55) Fisch und -erzeugnisse; (57) Soja und -erzeugnisse; (58) Milch und -erzeugnisse; (59) Schalenfrüchte und -erzeugnisse; (591) Mandeln und Mandelerzeugnisse; (592) Haselnüsse und Haselnusserzeugnisse; (593) Walnüsse und Walnusserzeugnisse; (60) Sellerie und -erzeugnisse; (61) Senf und -erzeugnisse; (63) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10/mg/l, als SO2 angegeben

Änderungen vorbehalten!



Speiseplan vom 27.05.2019 - 02.06.2019



Tag	Leichte Vollkost	Vollkost
Montag	Tagessuppe ^{51,511,52,58,60} Kaiserschmarrn ^{51,511,52,54,58} in Vanillesoße ^{12,52,58} Erdbeermousse	Tagessuppe ^{51,511,52,58,60} Hähnchenkeule mit ^{2,60} Pommes Frites und Bohnensalat ² Erdbeermousse
	690 kcal	808 kcal
Dienstag	Tagessuppe ^{51,511,52,58,60} Eintopf Pichelsteiner ^{1,2,3,13,51,511,515,52,58,60,63} mit Fleischeinlage dazu Brot Götterspeise ¹²	Tagessuppe ^{51,511,52,58,60} Brathering ^{7,10,11,51,511,55} Bratkartoffeln ¹ dazu Gurkensalat ^{2,61} Götterspeise ¹²
	646 kcal	728 kcal
Mittwoch	Gemüsecremesuppe ^{51,511,52,58} Himmel und Erde mit ^{2,13,52,58,63} Blutwurst ^{1,2,51,511} Salat Stratiatella-Creme ^{12,52,58}	Gemüsecremesuppe ^{51,511,52,58} Pfannengyros mit ^{2,52,58} Krautsalat und ^{2,6} dazu Reis Stratiatella-Creme ^{12,52,58}
	723 kcal	919 kcal
Donnerstag	Champignonrahmsuppe ^{51,511,52,58,60} Hausgemachte Reibplätzchen ^{1,2,13,63} mit Apfelsmus ² Salat Erdbeerpudding ^{12,52,58}	Champignonrahmsuppe ^{51,511,52,58,60} Schweinegulasch in Rahm ^{51,511,52,58,60} Mandelbrokkoli ^{3,12,52,58,59,591} dazu Spätzle ^{52,58} Erdbeerpudding ^{12,52,58}
	573 kcal	837 kcal

Wir wünschen einen Guten Appetit
Einrichtungsleitung
Küchenleitung
Beirat

Änderungen vorbehalten!



Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (3) mit Geschmacksverstärker; (4) mit Süßungsmittel; (6) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel; (7) mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln; (8) mit Zuckerarten und Süßungsmittel; (10) enthält eine Phenylalaninquelle; (11) kann bei Übermäßigen Verzehr abführend wirken; (12) mit Farbstoff; (13) geschwefelt; (16) mit Phosphat; (19) mit Milcheiweiß Allergene: (51) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (511) Weizen und Weizenerzeugnisse; (515) Gerste und Gersteerzeugnisse; (52) Laktose; (53) Krebstiere und -erzeugnisse; (54) Eier und -erzeugnisse; (55) Fisch und -erzeugnisse; (57) Soja und -erzeugnisse; (58) Milch und -erzeugnisse; (59) Schalenfrüchte und -erzeugnisse; (591) Mandeln und Mandelerzeugnisse; (592) Haselnüsse und Haselnusserzeugnisse; (593) Walnüsse und Walnusserzeugnisse; (60) Sellerie und -erzeugnisse; (61) Senf und -erzeugnisse; (63) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10/mg/l, als SO2 angegeben

Speiseplan vom 27.05.2019 - 02.06.2019



Tag	Leichte Vollkost	Vollkost
Freitag	Geflügelcremesuppe 2,51,511,52,58,60 gefüllte Paprikaschote mit 2,51,511,52,54,58,60,61 Thymiansoße 52,58,60 dazu Kartoffelgratin 3,12,52,58,60 Rote Grütze mit Vanille-Soße 12,52,58	Geflügelcremesuppe 2,51,511,52,58,60 Schlemmerfilet Bordelaise 55 in Curcuma-Sauce 2,51,511,52,58,60 Bratkartoffeln 1 Salat Rote Grütze mit Vanille-Soße 12,52,58
	796 kcal	779 kcal
Samstag	Tagessuppe 51,511,52,58,60 Bunter Nudel-Auflauf mit Spargel 3,12,51,511,52,58,60 in Bechamel-Soße 51,511,52,58,60 Grießpudding 12,51,511,52,58	Tagessuppe 51,511,52,58,60 Hausgemachter Erbseneintopf 1,2,3,51,511,515,52,58,60,61 Wursteinlage 1,2,19,52,58,61 dazu Brot Grießpudding 12,51,511,52,58
	386 kcal	826 kcal
Sonntag	Spargelcremesuppe 51,511,52,58 Hühnerfrikassee dazu Herzoginkartoffeln 2,51,511,52,54,58 und Leipziger Allerlei 52,58 Eisdessert Vanille-Schoko 12,52,58	Spargelcremesuppe 51,511,52,58 Gefüllter Schweinebraten 2,61 in Burgunder-Soße 60,63 Buntes Spargelragout 51,511,52,58,60 dazu Kartoffeln Eisdessert Vanille-Schoko 12,52,58
	737 kcal	855 kcal

Wir wünschen einen Guten Appetit
Einrichtungsleitung
Küchenleitung
Beirat

Änderungen vorbehalten!

Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (3) mit Geschmacksverstärker; (4) mit Süßungsmittel; (6) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel; (7) mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln; (8) mit Zuckerarten und Süßungsmittel; (10) enthält eine Phenylalaninquelle; (11) kann bei Übermäßigen Verzehr abführend wirken; (12) mit Farbstoff; (13) geschwefelt; (16) mit Phosphat; (19) mit Milcheiweiß Allergene: (51) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (511) Weizen und Weizenerzeugnisse; (515) Gerste und Gersteerzeugnisse; (52) Laktose; (53) Krebstiere und -erzeugnisse; (54) Eier und -erzeugnisse; (55) Fisch und -erzeugnisse; (57) Soja und -erzeugnisse; (58) Milch und -erzeugnisse; (59) Schalenfrüchte und -erzeugnisse; (591) Mandeln und Mandelerzeugnisse; (592) Haselnüsse und Haselnusserzeugnisse; (593) Walnüsse und Walnusserzeugnisse; (60) Sellerie und -erzeugnisse; (61) Senf und -erzeugnisse; (63) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10/mg/l, als SO₂ angegeben

