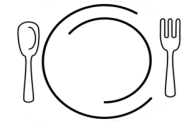




Speiseplan Mobiler Mittagstisch

vom 06.03.2023 bis 12.03.2023 - 10. Kalenderwoche



Dr. Zimmermann Stift

Änderungen oder Abmeldungen werktags unter Tel. 07532-440223, am Wochenende unter Tel. 07532-440237

	Montag 06.03.2023	Dienstag 07.03.2023	Mittwoch 08.03.2023	Donnerstag 09.03.2023	Freitag 10.03.2023	Samstag 11.03.2023	Sonntag 12.03.2023
Vorspeise	Gebrannte Grießsuppe	Karotten-Cremesuppe	Hühnerbrühe mit Eierflocken	Blatt- und Gurkensalat	Rinderbrühe mit Backerbsen	Kürbis-Cremesuppe	Klare Gemüsebrühe, bunte Eierstich-Bällchen
Zusatz Allergen	34 a, i, a1	a, g	c, i	3 g, j, l	34 a, c, g, i, a1	a, g	c, g, i
Normal	Puten-Piccata, Spirellinudeln, Erbsen, Tomatensauce	Kaiserschmarrn, Vanillesauce, Apfelmus	Puten-Fleischkäse, Spinat, Kartoffelpüree, Bratensauce	Gebratene Gemüsefrikadelle, Rosmarinkartoffeln, Paprikasauce	Gebratenes frisches Seelachsfilet, Schwarzwurzel, Spinat-Tagliatelle, Kurkumasauce	Schweine-Hackbraten, Kroketten, Rahmporree, Bratensauce	Geschmorte Rinderroulade, Butterspätzle, Apfelrotkohl
Zusatz Allergen	3, 34 a, g, a1	3 a, c, g, a1	5 g, i, l	3 a, c, a1	a, c, d, g, a1	5 a, g, i, l, a1	2, 3, 5, 35 a, c, f, g, j, l, a1
Leichte Vollwertkost	Gedünstete Hähnchenbrust, Spirellinudeln, Erbsen, Tomatensauce	Kaiserschmarrn, Vanillesauce, Apfelmus	Puten-Fleischkäse, Spinat, Kartoffelpüree, Bratensauce	Gebratene Gemüsefrikadelle, Rosmarinkartoffeln, Paprikasauce	Gedämpftes frisches Seelachsfilet, Schwarzwurzel, Spinat-Tagliatelle, Kurkumasauce	Rindfleisch-Klößchen, Rahmporree, Salzkartoffeln, Thymianjus	Geschmorte Rinderroulade, Butterspätzle, Apfelrotkohl
Zusatz Allergen	3, 34 a, g, a1	3 a, c, g, a1	5 g, i, l	3 a, c, a1	a, c, d, g, a1	5 a, c, g, i, j, l, a1	2, 3, 5, 35 a, c, f, g, j, l, a1
Vegetarische Kost	Gemüse-Nudelpfanne, Tomatensauce	Kaiserschmarrn, Vanillesauce, Apfelmus	Omelette, Rahmspinat, Kartoffelpüree	Gebratene Gemüsefrikadelle, Rosmarinkartoffeln, Paprikasauce	Schwarzwurzel-Ragout, Spinat-Tagliatelle, Kurkumasauce	Gemüse-Semmelrolle, Rahmporree	Berner Gemüse-Rösti mit Käse überbacken, Tomatensalat
Zusatz Allergen	a, c, g, i, a1	3 a, c, g, a1	5 c, g, i, l	3 a, c, a1	a, c, a1	3, 5 a, c, f, g, i, l, a1, a3	3 c, g, i, j, l
Dessert	Ananas-Mousse	Joghurt mit saisonalen Früchten	Aprikosen-Pudding	Schokoladen-Quark	Geröstetes Bircher Müsli	Joghurtcreme mit Kirschkompott	Mousse au Chocolat
Zusatz Allergen	g	3 g	3 g	f, g	a, g, h, a1, a2, a3, a4, h2	g	g

Legenden zum Speiseplan

Legende der Zusatzstoffe

1 - Farbstoff, 2 - Konservierungsstoff, 3 - Antioxidationsmittel, 4 - Geschmacksverstärker, 5 - geschwefelt, 6 - geschwärzt, 7 - gewachst, 8 - Phosphat, 9 - Süßungsmittel, 11 - Zuckerart und Süßungsmittel, 12 - auf der Grundlage von Tafelsüße, 13 - Phenylalaninquelle (Aspartam), 14 - kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken, 16 - chininhaltig, 17 - coffeinhaltig, 18 - Milcheiweiß, 20 - erhöhter Tauringehalt, 21 - kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen, 22 - mit Sauerstoff unter Hochdruck farbstabilisiert, 34 - mit Jodsalz

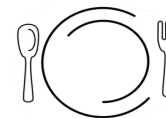
Legende der Allergene

a - Gluten, b - Krebstiere, c - Ei, d- Fisch, e - Erdnüsse, f - Soja (gen-tech-frei), g - Milch einschl. Laktose, h -Schalenfrüchte, i - Sellerie, j - Senf, k - Sesam, l - Schwefeldioxid/Sulfite, m - Lupinen, n - Weichtiere, a1 - Weizen, a2 - Roggen, a3 - Gerste, a4 - Hafer, a5 - Dinkel, a6 - Kamut, h1 - Mandeln, h2 - Haselnuss, h3 - Walnuss, h4 - Cashewnuss, h5 - Pekannuss, h6 - Paranuss, h7 - Pistazie, h8 - Macadamianuss



Speiseplan Mobiler Mittagstisch

vom 13.03.2023 bis 19.03.2023 - 11. Kalenderwoche



Dr. Zimmermann Stift

Änderungen oder Abmeldungen werktags unter Tel. 07532-440223, am Wochenende unter Tel. 07532-440237

	Montag 13.03.2023	Dienstag 14.03.2023	Mittwoch 15.03.2023	Donnerstag 16.03.2023	Freitag 17.03.2023	Samstag 18.03.2023	Sonntag 19.03.2023
Vorspeise Zusatz Allergen	Badische Kartoffelsuppe g	Blatt- und Karottensalat 3 g, j, l	Rinderbrühe mit Flädle 34 a, c, g, i, a1	Blatt- und Gurkensalat 3 j, l	Gemüsebrühe mit Grießnocken a, c, g, i, a1	Zucchini- Cremesuppe a, g	Hochzeitsuppe 34 c, g, i, a1
Normal Zusatz Allergen	Paniertes Hähnchen- Schnitzel, Salzkartoffeln, Bohnen, Bratensauce 5 a, i, l, a1	Schwäbische Sauerkraut-Spätzle 3 a, c, i, a1	Puten- Geschnetzeltes, Reis, Zucchini, Kräuterrahm 3, 5 f, g, i, l	Vegetarische Tortellini-Pfanne, Cocktailtomaten, Pesto, Parmesan-Käse a, c, g, a1	Paniertes Schollenfilet, hausgemachter Kartoffelsalat, Remouladen-Sauce 3, 34 a, c, d, g, i, j, l, a1	Nürnberger Rostbratwürste, Bayrisch Kraut, Kartoffelpüree 5, 8 g, i, l	Rindergulasch, Rosenkohl, Kartoffelknödel 2, 3 g, l
Leichte Volwertkost Zusatz Allergen	Pochierte Hähnchenbrust, Salzkartoffeln, Kohlrabi, Bratensauce 5 g, i, l	Gemüsespätzle- Pfanne, Sahnesauce a, c, g, a1	Puten- Geschnetzeltes, Reis, Zucchini, Kräuterrahm 3, 5 f, g, i, l	Vegetarische Tortellini-Pfanne, Cocktailtomaten, Pesto, Parmesan-Käse a, c, g, a1	Gedämpftes Schollenfilet, Salzkartoffeln, Selleriegemüse, Sahnesauce a, d, g, i, l, a1	Nürnberger Rostbratwürste, Bayrisch Kraut, Kartoffelpüree 5, 8 g, i, l	Pochiertes Gulasch, Blumenkohl, Kartoffelknödel 2, 3 g, l
Vegetarische Kost Zusatz Allergen	Allgäuer Gemüse- Kartoffel-"Gröstel" c, g	Schwäbische Sauerkraut-Spätzle 3 a, c, i, a1	Vegetarisches Gemüse-Gulasch, Reis, Zucchini, Kräuterrahm a, c, g	Vegetarische Tortellini-Pfanne, Cocktailtomaten, Pesto, Parmesan-Käse a, c, g, a1	Blumenkohl- Medaillon, hausgemachter Kartoffelsalat, Remouladen-Sauce 3, 34 a, c, g, i, j, l, a1	Kartoffel- Schupfnudeln, Sauerkraut, kleiner Salat 3, 34 a, c, j, l, a1	Kartoffel- Gemüseauflauf, Rosenkohl c, g
Dessert Zusatz Allergen	Vanillepudding, Erdbeersauce g	Joghurtcreme, Apfelmus 3 g	Sauerkirschkompott mit Mousse au Chocolat g	Joghurtcreme, Fruchtsauce 3 g	Panna Cotta, Erdbeersauce g	Schokoladenquark- Creme f, g	Hausgemachtes Tiramisu a, c, f, g, a1, a2, a3

Legenden zum Speiseplan

Legende der Zusatzstoffe

1 - Farbstoff, 2 - Konservierungsstoff, 3 - Antioxidationsmittel, 4 - Geschmacksverstärker, 5 - geschwefelt, 6 - geschwärzt, 7 - gewachst, 8 - Phosphat, 9 - Süßungsmittel, 11 - Zuckerart und Süßungsmittel, 12 - auf der Grundlage von Tafelsüße, 13 - Phenylalaninquelle (Aspartam), 14 - kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken, 16 - chininhaltig, 17 - coffeinhaltig, 18 - Milcheiweiß, 20 - erhöhter Tauringehalt, 21 - kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen, 22 - mit Sauerstoff unter Hochdruck farbstabilisiert, 34 - mit Jodsalz

Legende der Allergene

a - Gluten, b - Krebstiere, c - Ei, d- Fisch, e - Erdnüsse, f - Soja (gen-tech-frei), g - Milch einschl. Laktose, h -Schalenfrüchte, i - Sellerie, j - Senf, k - Sesam, l - Schwefeldioxid/Sulfite, m - Lupinen, n - Weichtiere, a1 - Weizen, a2 - Roggen, a3 - Gerste, a4 - Hafer, a5 - Dinkel, a6 - Kamut, h1 - Mandeln, h2 - Haselnuss, h3 - Walnuss, h4 - Cashewnuss, h5 - Pekannuss, h6 - Paranuss, h7 - Pistazie, h8 - Macadamianuss



Speiseplan Mobiler Mittagstisch

vom 20.03.2023 bis 26.03.2023 - 12. Kalenderwoche



Dr. Zimmermann Stift

Änderungen oder Abmeldungen werktags unter Tel. 07532-440223, am Wochenende unter Tel. 07532-440237

	Montag 20.03.2023	Dienstag 21.03.2023	Mittwoch 22.03.2023	Donnerstag 23.03.2023	Freitag 24.03.2023	Samstag 25.03.2023	Sonntag 26.03.2023
Vorspeise Zusatz Allergen	Rinderbrühe mit bunten Eierstich-Bällchen 34 c, g, o	Blattsalat, Karotten-Weißkraut-Salat 3 a, c, g, i, j, l, a1	Gemüsebrühe mit Gemüsestreifen i	Blatt- und Kohlrabi-Salat 3 l	Schwarzwurzel-Creme a, g, i	Gemüseminestrone 2, 3, 5 a, c, i, l, a1	Broccoli-Creme a, g
Normal Zusatz Allergen	Rinderfrikadelle, Kartoffelpüree, Blumenkohl, Rahmsauce 3, 5 a, c, f, g, i, l, a1	Spiegelei, Rahm-Mangold, Salzkartoffeln 1, 3, 4, 5 a, c, g, j, l, a1	Putenrahm-Gulasch, Kartoffelrösti, Leipziger Allerlei g	Käsespätzle, Röstzwiebeln, Bratensauce 5 a, c, g, i, l, a1	Gedünstetes Hoki-Filet, Pilawreis, Frühlingsgemüse, Dill-Senfesauce d, g, j, l	Gefüllte Wirsingrouladen, Salzkartoffeln, Bratensauce 5 g, i, j, l	Kalbsbraten, Serviettenknödel, Kaisergemüse, Rahmsauce 1, 2, 3, 4, 5 a, c, f, g, i, j, l, a1
Leichte Vollwertkost Zusatz Allergen	Rinderfrikadelle, Kartoffelpüree, Blumenkohl, Rahmsauce 3, 5 a, c, f, g, i, l, a1	Spiegelei, Rahm-Mangold, Salzkartoffeln 1, 3, 4, 5 a, c, g, j, l, a1	Putenrahm-Gulasch, Kartoffelrösti, Leipziger Allerlei g	Käsespätzle, Röstzwiebeln, Bratensauce 5 a, c, g, i, l, a1	Gedünstetes Hoki-Filet, Pilawreis, Frühlingsgemüse, Dill-Senfesauce d, g, j, l	Gefüllte Wirsingrouladen, Salzkartoffeln, Bratensauce 5 g, i, j, l	Kalbsbraten, Serviettenknödel, Kaisergemüse, Rahmsauce 1, 2, 3, 4, 5 a, c, f, g, i, j, l, a1
Vegetarische Kost Zusatz Allergen	Pfannenkuchen gefüllt mit Chili sin Carne, Mexiko-Gemüse a, c, f, g, i, a1, a3	Spiegelei, Rahm-Mangold, Salzkartoffeln 1, 3, 4, 5 a, c, g, j, l, a1	Gemüsegulasch mit Röstinchen a, c, i, a3	Gemüsespätzle-Pfanne, Sahnesauce 5 a, c, g, i, l, a1	Knusprig gebratenes Gemüse im Backteig, Reis, Dill-Senfesauce a, c, g, j, a1	Broccoli-Soufflé, Salzkartoffeln, Kräuter-Sahnesauce 3, 5 a, c, f, g, i, l, a1	Ratatouille-Ragout, Serviettenklöße, grüner Salat 1, 2, 3 a, c, g, j, l, a1
Dessert Zusatz Allergen	Erdbeercreme g	Schoko-Pudding 8 g	Birnen-Kompott "Art Helene" 3	Obstsalat 3	Joghurtcreme mit Aprikose 3 g	Apfelmus 3	Weißes Schokomousse 18 g

Legenden zum Speiseplan

Legende der Zusatzstoffe

1 - Farbstoff, 2 - Konservierungsstoff, 3 - Antioxidationsmittel, 4 - Geschmacksverstärker, 5 - geschwefelt, 6 - geschwärzt, 7 - gewachst, 8 - Phosphat, 9 - Süßungsmittel, 11 - Zuckerart und Süßungsmittel, 12 - auf der Grundlage von Tafelsüße, 13 - Phenylalaninquelle (Aspartam), 14 - kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken, 16 - chininhaltig, 17 - coffeinhaltig, 18 - Milcheiweiß, 20 - erhöhter Tauringehalt, 21 - kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen, 22 - mit Sauerstoff unter Hochdruck farbstabilisiert, 34 - mit Jodsalz

Legende der Allergene

a - Gluten, b - Krebstiere, c - Ei, d- Fisch, e - Erdnüsse, f - Soja (gen-tech-frei), g - Milch einschl. Laktose, h -Schalenfrüchte, i - Sellerie, j - Senf, k - Sesam, l - Schwefeldioxid/Sulfite, m - Lupinen, n - Weichtiere, a1 - Weizen, a2 - Roggen, a3 - Gerste, a4 - Hafer, a5 - Dinkel, a6 - Kamut, h1 - Mandeln, h2 - Haselnuss, h3 - Walnuss, h4 - Cashewnuss, h5 - Pekannuss, h6 - Paranuss, h7 - Pistazie, h8 - Macadamianuss



Speiseplan Mobiler Mittagstisch

vom 27.03.2023 bis 02.04.2023 - 13. Kalenderwoche



Dr. Zimmermann Stift

Änderungen oder Abmeldungen werktags unter Tel. 07532-440223, am Wochenende unter Tel. 07532-440237

	Montag 27.03.2023	Dienstag 28.03.2023	Mittwoch 29.03.2023	Donnerstag 30.03.2023	Freitag 31.03.2023	Samstag 01.04.2023	Sonntag 02.04.2023
Vorspeise Zusatz Allergen	Klare Rinderbrühe mit Backerbsen 34 a, c, g, a1	Blattsalat und Tomatensalat 3 g, i, l	Gemüsebrühe mit Eierflocken a, c, g, i, a1	Blatt- und Rote Beete-Salat 3, 9 j, l	Tomaten- Cremesuppe a, g, i		Schwarzwurzel- Creme a, g
Normal Zusatz Allergen	Hörnle-Nudeln, Sauce Bolognese vom Rind, Reibekäse 3, 15, 34 a, c, f, g, a1	Pfannenkuchen mit Waldpilzen und Kräutern a, c, f, g, i, a1	Linsen mit Spätzle, Saitenwürstchen 5, 8 i, j, l, a1	Gemüseschnitzel, Salzkartoffeln, Rahmsauce 3, 5 a, f, g, i, l, a1, a4	Gebratenes Fischfilet, Sahnesauce, Fenchelgemüse, Kurkumareis a, d, g, a1	Rustikaler Bauerneintopf mit Brot 34 a, a1, a2, a3	Gefüllte Kalbsbrust "Jäger Art", Kartoffelgratin, Bohnen 5 a, c, f, i, k, l, a1
Leichte Vollwertkost Zusatz Allergen	Hörnle-Nudeln, Sauce Bolognese vom Rind, Reibekäse 3, 15, 34 a, c, f, g, a1	Pfannenkuchen mit Waldpilzen und Kräutern a, c, f, g, i, a1	Linsen mit Spätzle, Saitenwürstchen 5, 8 i, j, l, a1	Gemüseschnitzel, Salzkartoffeln, Rahmsauce 3, 5 a, f, g, i, l, a1, a4	Gedünstetes Fischfilet, Sahnesauce, Fenchelgemüse, Kurkumareis a, d, g, a1	Frühlings- Gemüseintopf mit zartem Rindfleisch und Brot 34 a, i, a1, a2, a3	Gekochtes Kalbsfleisch an Bratensauce, Kartoffelgratin, Bohnen 5, 34 g, i, l
Vegetarische Kost Zusatz Allergen	Nudelpfanne mit Kirschtomaten, Ruccola, Gorgonzola-Sauce a, c, g, a1	Pfannenkuchen mit Waldpilzen und Kräutern a, c, f, g, i, a1	Linsen mit Spätzle i, j, a1	Gemüseschnitzel, Salzkartoffeln, Kräutersauce 3 a, f, g, i, l, a1, a4	Gemüsebratling, Sahnesauce, Fenchelgemüse, Kurkumareis a, g, a1, a4	Frühlings- Gemüseintopf mit Maultaschen und Brot a, i, a1, a2, a3	Broccoli-Soufflé, Kräutersauce, Kartoffelgratin, Bohnen 3, 5 a, c, f, g, i, l, a1
Dessert Zusatz Allergen	Nusspudding mit Fruchtsauce g, h2	Joghurtcreme mit Pfersichstücken 3 g	Erdbeer-Creme g	Joghurtcreme mit Fruchtsauce g	Beerengrütze 3	Mandarinen- Quark g	Mousse Mocca a, g, a2, a3

Legenden zum Speiseplan

Legende der Zusatzstoffe

1 - Farbstoff, 2 - Konservierungsstoff, 3 - Antioxidationsmittel, 4 - Geschmacksverstärker, 5 - geschwefelt, 6 - geschwärzt, 7 - gewachst, 8 - Phosphat, 9 - Süßungsmittel, 11 - Zuckerart und Süßungsmittel, 12 - auf der Grundlage von Tafelsüße, 13 - Phenylalaninquelle (Aspartam), 14 - kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken, 16 - chininhaltig, 17 - coffeinhaltig, 18 - Milcheiweiß, 20 - erhöhter Tauringehalt, 21 - kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen, 22 - mit Sauerstoff unter Hochdruck farbstabilisiert, 34 - mit Jodsalz

Legende der Allergene

a - Gluten, b - Krebstiere, c - Ei, d- Fisch, e - Erdnüsse, f - Soja (gen-tech-frei), g - Milch einschl. Laktose, h -Schalenfrüchte, i - Sellerie, j - Senf, k - Sesam, l - Schwefeldioxid/Sulfite, m - Lupinen, n - Weichtiere, a1 - Weizen, a2 - Roggen, a3 - Gerste, a4 - Hafer, a5 - Dinkel, a6 - Kamut, h1 - Mandeln, h2 - Haselnuss, h3 - Walnuss, h4 - Cashewnuss, h5 - Pekannuss, h6 - Paranuss, h7 - Pistazie, h8 - Macadamianuss