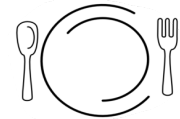




# Speiseplan Mobiler Mittagstisch

vom 01.05.2023 bis 07.05.2023 - 18. Kalenderwoche



Dr. Zimmermann Stift

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

	<b>Montag</b> 01.05.2023	<b>Dienstag</b> 02.05.2023	<b>Mittwoch</b> 03.05.2023	<b>Donnerstag</b> 04.05.2023	<b>Freitag</b> 05.05.2023	<b>Samstag</b> 06.05.2023	<b>Sonntag</b> 07.05.2023
<b>Vorspeise</b>	Gebrannte Grießsuppe	Bärlauch-Cremesuppe	Hühnerbrühe mit Eierflocken	Blatt- und Gurkensalat	Rinderbrühe mit Backerbsen	Spargel-Cremesuppe	Klare Gemüsebrühe mit Eierstich
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
<b>Normal</b>	Hähnchen-Brustfilet mit Bärlauchfüllung, Thymianjus, Bandnudeln, Frühlingsgemüse	Frischer Stangenspargel, Sauce Hollandaise, Schinken, Salzkartoffeln	Puten-Fleischkäse, Spinat, Kartoffelpüree, Bratensauce	Gebratene Gemüsefrikadelle, Rosmarinkartoffeln, Paprikasauce	Gebratenes frisches Seelachsfilet, Spargelgemüse, Spinat-Tagliatelle, Kurkumasauce	Schweine-Hackbraten, Kroketten, Rahmporree, Bratensauce	Geschmorte Rinderroulade, Butterspätzle, Apfelrotkohl
Zusatz Allergen	34 a, c, g, h, i	2, 3, 8 c, g	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
<b>Leichte Vollwertkost</b>	Hähnchen-Brustfilet mit Bärlauchfüllung, Thymianjus, Bandnudeln, Frühlingsgemüse	Frischer Stangenspargel, Sauce Hollandaise, Schinken, Salzkartoffeln	Puten-Fleischkäse, Spinat, Kartoffelpüree, Bratensauce	Gebratene Gemüsefrikadelle, Rosmarinkartoffeln, Paprikasauce	Gedämpftes frisches Seelachsfilet, Spargelgemüse, Spinat-Tagliatelle, Kurkumasauce	Rindfleisch-Klößchen, Rahmporree, Salzkartoffeln, Thymianjus	Geschmorte Rinderroulade, Butterspätzle, Apfelrotkohl
Zusatz Allergen	34 a, c, g, h, i	2, 3, 8 c, g	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
<b>Vegetarische Kost</b>	Gemüse-Nudelpfanne, Tomatensauce	Frischer Stangenspargel, Sauce Hollandaise, Salzkartoffeln	Omelette, Rahmspinat, Kartoffelpüree	Gebratene Gemüsefrikadelle, Rosmarinkartoffeln, Paprikasauce	Spargel-Ragout, Spinat-Tagliatelle, Kurkumasauce	Gemüse-Semmelrolle, Rahmporree	Berner Gemüse-Rösti mit Käse überbacken, Tomatensalat
Zusatz Allergen	a, c, g, i, a1	2, 3, 8 c, g	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
<b>Dessert</b>	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

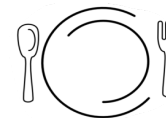
## Legende der Allergene

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 08.05.2023 bis 14.05.2023 - 19. Kalenderwoche



Dr. Zimmermann Stift

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

	<b>Montag</b> 08.05.2023	<b>Dienstag</b> 09.05.2023	<b>Mittwoch</b> 10.05.2023	<b>Donnerstag</b> 11.05.2023	<b>Freitag</b> 12.05.2023	<b>Samstag</b> 13.05.2023	<b>Sonntag</b> 14.05.2023
<b>Vorspeise</b>  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	Spargel- Cremesuppe  a, g	Hochzeitsuppe  34 c, g, i, a1
<b>Normal</b>  Zusatz Allergen	Paniertes Hähnchen- Schnitzel, Salzkartoffeln, Bohnen, Bratensauce  5 a, i, l, a1	Frischer Stangen- Spargel, Sauce Hollandaise, Kräuterschmarren  2, 34 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	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
<b>Leichte Vollwertkost</b>  Zusatz Allergen	Pochierte Hähnchenbrust, Salzkartoffeln, Kohlrabi, Bratensauce  5 g, i, l	Frischer Stangen- Spargel, Sauce Hollandaise, Petersilienkartoffeln  2, 34 g	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
<b>Vegetarische Kost</b>  Zusatz Allergen	Allgäuer Gemüse- Kartoffel-"Gröstel"  c, g	Frischer Stangen- Spargel, Sauce Hollandaise, Kräuterschmarren  2, 34 a, c, g, 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
<b>Dessert</b>  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

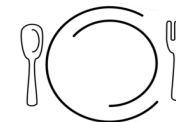
## Legende der Allergene

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 15.05.2023 bis 21.05.2023 - 20. Kalenderwoche



Dr. Zimmermann Stift

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

	<b>Montag</b> 15.05.2023	<b>Dienstag</b> 16.05.2023	<b>Mittwoch</b> 17.05.2023	<b>Donnerstag</b> 18.05.2023	<b>Freitag</b> 19.05.2023	<b>Samstag</b> 20.05.2023	<b>Sonntag</b> 21.05.2023
<b>Vorspeise</b> <small>Zusatz Allergen</small>	Rinderbrühe mit bunten Eierstich-Bällchen 34 c, g, o	Blattsalat, Karotten-Weißkraut-Salat 3 a, c, g, i, j, l, a1	Blatt- und Kohlrabi-Salat 3 l	Gemüsebrühe mit Gemüwestreifen i	Bärlauch-Creme a, g, i	Gemüse-Minestrone 2, 3, 5 a, c, i, l, a1	Spargel-Creme a, g
<b>Normal</b> <small>Zusatz Allergen</small>	Rinderfrikadelle, Kartoffelpüree, Blumenkohl, Rahmsauce 3, 5 a, c, f, g, i, l, a1	Frischer Stangen-Spargel, Sauce Bernaise, Salzkartoffeln 34 c, g	Käsespätzle, Röstzwiebeln, Bratensauce 5 a, c, g, i, l, a1	Putenrahm-Gulasch, Kartoffelrösti, Leipziger Allerlei g	Gedünstetes Hoki-Filet, Pilawreis, Frühlingsgemüse, Dill-Senfsauce 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
<b>Leichte Vollwertkost</b> <small>Zusatz Allergen</small>	Rinderfrikadelle, Kartoffelpüree, Blumenkohl, Rahmsauce 3, 5 a, c, f, g, i, l, a1	Frischer Stangen-Spargel, Sauce Bernaise, Salzkartoffeln 34 c, g	Käsespätzle, Röstzwiebeln, Bratensauce 5 a, c, g, i, l, a1	Putenrahm-Gulasch, Kartoffelrösti, Leipziger Allerlei g	Gedünstetes Hoki-Filet, Pilawreis, Frühlingsgemüse, Dill-Senfsauce 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
<b>Vegetarische Kost</b> <small>Zusatz Allergen</small>	Pfannenkuchen gefüllt mit Chili sin Carne, Mexiko-Gemüse a, c, f, g, i, a1, a3	Frischer Stangen-Spargel, Sauce Bernaise, Salzkartoffeln 34 c, g	Gemüsespätzle-Pfanne, Sahnesauce 5 a, c, g, i, l, a1	Gemüsegulasch mit Röstinchen a, c, i, a3	Knusprig gebratenes Gemüse im Backteig, Reis, Dill-Senfsauce 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
<b>Dessert</b> <small>Zusatz Allergen</small>	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 22.05.2023 bis 28.05.2023 - 21. Kalenderwoche



Dr. Zimmermann Stift

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

	<b>Montag</b> 22.05.2023	<b>Dienstag</b> 23.05.2023	<b>Mittwoch</b> 24.05.2023	<b>Donnerstag</b> 25.05.2023	<b>Freitag</b> 26.05.2023	<b>Samstag</b> 27.05.2023	<b>Sonntag</b> 28.05.2023
<b>Vorspeise</b>  Zusatz Allergen	Klare Rinderbrühe mit Backerbsen  34 a, c, g, a1	Blatt- und Tomatensalat  3 g, i, l	Hühnersuppe mit Fadennudeln  a, c, g, i, a1	Blatt- und Rote Beete-Salat  3, 9 j, l	Tomaten- Cremesuppe  a, g, i		Spargel-Creme  a, g
<b>Normal</b>  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	Kalbsbratwurst, Bratensauce, Kartoffelpüree, Erbsen-Maisgemüse  5, 8 g, i, l	Frischer Stangenspargel, Bärlauch- Hollandaise, Salzkartoffeln  2, 8 c, g	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
<b>Leichte Vollwertkost</b>  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	Kalbsbratwurst, Bratensauce, Kartoffelpüree, Erbsen-Maisgemüse  5, 8 g, i, l	Frischer Stangenspargel, Bärlauch- Hollandaise, Salzkartoffeln  2, 8 c, g	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
<b>Vegetarische Kost</b>  Zusatz Allergen	Nudelpfanne mit Kirschtomaten, Ruccola, Gorgonzola-Sauce  a, c, g, a1	Pfannenkuchen mit Waldpilzen und Kräutern  a, c, f, g, i, a1	Süß-saures Gemüsragout, Butterreis  2 g, i	Frischer Stangenspargel, Bärlauch- Hollandaise, Salzkartoffeln  2, 8 c, g	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
<b>Dessert</b>  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





# Speiseplan Mobiler Mittagstisch

vom 29.05.2023 bis 04.06.2023 - 22. Kalenderwoche



Dr. Zimmermann Stift

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

	<b>Pfingstmontag</b> 29.05.2023	<b>Dienstag</b> 30.05.2023	<b>Mittwoch</b> 31.05.2023	<b>Donnerstag</b> 01.06.2023	<b>Freitag</b> 02.06.2023	<b>Samstag</b> 03.06.2023	<b>Sonntag</b> 04.06.2023
<b>Vorspeise</b>	Gebrannte Grießsuppe	Bärlauch-Cremesuppe	Hühnerbrühe mit Eierflocken	Blatt- und Gurkensalat	Rinderbrühe mit Backerbsen	Spargel-Cremesuppe	Klare Gemüsebrühe mit Eierstich
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
<b>Normal</b>	Züricher Rahm-Geschnetzeltes vom Schwein, Rösti, Pariser Karotten	Frischer Stangenspargel, Sauce Hollandaise, Schinken, Salzkartoffeln	Puten-Fleischkäse, Spinat, Kartoffelpüree, Bratensauce	Gebratene Gemüsefrikadelle, Rosmarinkartoffeln, Paprikasauce	Gebratenes frisches Seelachsfilet, Spargelgemüse, Spinat-Tagliatelle, Kurkumasauce	Schweine-Hackbraten, Kroketten, Rahmporree, Bratensauce	Geschmorte Rinderroulade, Butterspätzle, Apfelrotkohl
Zusatz Allergen	34, 18 a, g	2, 3, 8 c, g	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
<b>Leichte Vollwertkost</b>	Züricher Rahm-Geschnetzeltes vom Schwein, Dampfkartoffeln, Pariser Karotten	Frischer Stangenspargel, Sauce Hollandaise, Schinken, Salzkartoffeln	Puten-Fleischkäse, Spinat, Kartoffelpüree, Bratensauce	Gebratene Gemüsefrikadelle, Rosmarinkartoffeln, Paprikasauce	Gedämpftes frisches Seelachsfilet, Spargelgemüse, Spinat-Tagliatelle, Kurkumasauce	Rindfleisch-Klößchen, Rahmporree, Salzkartoffeln, Thymianjus	Geschmorte Rinderroulade, Butterspätzle, Apfelrotkohl
Zusatz Allergen	34, 18 a, g	2, 3, 8 c, g	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
<b>Vegetarische Kost</b>	Gemüse-Nudelpfanne, Tomatensauce	Frischer Stangenspargel, Sauce Hollandaise, Salzkartoffeln	Omelette, Rahmspinat, Kartoffelpüree	Gebratene Gemüsefrikadelle, Rosmarinkartoffeln, Paprikasauce	Spargel-Ragout, Spinat-Tagliatelle, Kurkumasauce	Gemüse-Semmelrolle, Rahmporree	Berner Gemüse-Rösti mit Käse überbacken, Tomatensalat
Zusatz Allergen	a, c, g, i, a1	2, 3, 8 c, g	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
<b>Dessert</b>	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