



Speiseplan Mobiler Mittagstisch

vom 04.09.2023 bis 10.09.2023 - 36. Kalenderwoche



Dr. Zimmermann Stift

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

	Montag 04.09.2023	Dienstag 05.09.2023	Mittwoch 06.09.2023	Donnerstag 07.09.2023	Freitag 08.09.2023	Samstag 09.09.2023	Sonntag 10.09.2023
Vorspeise	Rinderbrühe mit Eierstich	Blattsalat, Karotten-Weißkraut-Salat	Gemüsebrühe mit Gemüsestreifen	Blatt- und Kohlrabi-Salat	Blumenkohl-Cremesuppe	Gemüse-Minestrone	Curry-Cremesuppe
Zusatz Allergen	34 c, g, o	3 a, c, g, i, j, l, a1	i	3 l	a, g, i	2, 3, 5 a, c, i, l, a1	a, g
Normal	Rinderfrikadelle, Kartoffelpüree, Blumenkohl, Rahmsauce	Spiegelei, Rahm-Blattspinat, Salzkartoffeln	Putenrahm-Gulasch, Kartoffelrösti, Leipziger Allerlei	Käsespätzle, Röstzwiebeln, Bratensauce	Gedünstetes Hoki-Filet, Pilawreis, Frühlingsgemüse, Dill-Senf sauce	Gefüllte Wirsingrouladen, Salzkartoffeln, Bratensauce	Kalbsbraten, Serviettenknödel, Kaisergemüse, Rahmsauce
Zusatz Allergen	3, 5 a, c, f, g, i, l, a1	1, 3, 4, 5, 34 a, a1, c, g, i	g	5 a, c, g, i, l, a1	d, g, j, l	5 g, i, j, l	1, 2, 3, 4, 5 a, c, f, g, i, j, l, a1
Leichte Vollwertkost	Rinderfrikadelle, Kartoffelpüree, Blumenkohl, Rahmsauce	Spiegelei, Rahm-Blattspinat, Salzkartoffeln	Putenrahm-Gulasch, Kartoffelrösti, Leipziger Allerlei	Käsespätzle, Röstzwiebeln, Bratensauce	Gedünstetes Hoki-Filet, Pilawreis, Frühlingsgemüse, Dill-Senf sauce	Gefüllte Wirsingrouladen, Salzkartoffeln, Bratensauce	Kalbsbraten, Serviettenknödel, Kaisergemüse, Rahmsauce
Zusatz Allergen	3, 5 a, c, f, g, i, l, a1	1, 3, 4, 5, 34 a, a1, c, g, i	g	5 a, c, g, i, l, a1	d, g, j, l	5 g, i, j, l	1, 2, 3, 4, 5 a, c, f, g, i, j, l, a1
Vegetarische Kost	Pfannenkuchen gefüllt mit Chili sin Carne, Mexiko-Gemüse	Spiegelei, Rahm-Blattspinat, Salzkartoffeln	Gemüsegulasch mit Röstinchen	Gemüsespätzle-Pfanne, Sahnesauce	Knusprig gebratenes Gemüse im Backteig, Reis, Dill-Senf sauce	Broccoli-Soufflé, Salzkartoffeln, Kräuter-Sahnesauce	Ratatouille-Ragout, Serviettenklöße, grüner Salat
Zusatz Allergen	a, c, f, g, i, a1, a3	1, 3, 4, 5, 34 a, a1, c, g, i	a, c, i, a3	5 a, c, g, i, l, a1	a, c, g, j, a1	3, 5 a, c, f, g, i, l, a1	1, 2, 3 a, c, g, j, l, a1
Dessert	Erdbeercreme	Schoko-Pudding	Birnen-Kompott "Art Helene"	Obstsalat	Joghurtcreme mit Aprikose	Apfelmus	Weißes Schokomousse
Zusatz Allergen	g	8 g		3	3 g	3	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 11.09.2023 bis 17.09.2023 - 37. Kalenderwoche



Dr. Zimmermann Stift

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

	Montag 11.09.2023	Dienstag 12.09.2023	Mittwoch 13.09.2023	Donnerstag 14.09.2023	Freitag 15.09.2023	Samstag 16.09.2023	Sonntag 17.09.2023
Vorspeise 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	Klare Rinderbrühe mit Brätspätzle 8, 34 i	Broccoli-Cremesuppe 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	Kalbsbratwurst, Bratensauce, Kartoffelpüree, Erbsen-Maisgemüse 5, 8 g, i, l	Spinatknödel, Käsesauce, Wurzelgemüse 34 a, a1, c, g, i	Gebratenes Fischfilet, Sahnesauce, Fenchelgemüse, Kurkumareis a, d, g, a1	Hähnchen Cordon Bleu, Röstinchen, Bratensauce, Karottengemüse 8, 11, 13, 34 a, g, i, a1	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	Kalbsbratwurst, Bratensauce, Kartoffelpüree, Erbsen-Maisgemüse 5, 8 g, i, l	Spinatknödel, Käsesauce, Wurzelgemüse 34 a, a1, c, g, i	Gedünstetes Fischfilet, Sahnesauce, Fenchelgemüse, Kurkumareis a, d, g, a1	Hähnchenroulade "Florenz", Dampfkartoffeln, Karottengemüse, Bratenjus 34 g, i, j	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	Süß-saures Gemüseragout, Butterreis 2 g, i	Spinatknödel, Käsesauce, Wurzelgemüse 34 a, a1, c, g, i	Gemüsebratling, Sahnesauce, Fenchelgemüse, Kurkumareis a, g, a1, a4	Sellerieschnitzel, Röstinchen, Paprika-Tomaten-Gemüse a, i, j, a1	Broccoli-Soufflé, Kräutersauce, Kartoffelgratin, Bohnen 3, 5 a, c, f, g, i, l, a1
Dessert Zusatz Allergen	Nusspudding mit Fruchtsauce g, h2	Joghurtcreme mit Pflirsichstücken 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 18.09.2023 bis 24.09.2023 - 38. Kalenderwoche



Dr. Zimmermann Stift

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

	Montag 18.09.2023	Dienstag 19.09.2023	Mittwoch 20.09.2023	Donnerstag 21.09.2023	Freitag 22.09.2023	Samstag 23.09.2023	Sonntag 24.09.2023
Vorspeise	Rote-Beete-Salat	Karotten-Cremesuppe	Hühnerbrühe mit Eierflocken	Blatt- und Gurkensalat	Rinderbrühe mit Backerbsen	Kräuterschaum-Süppchen	Klare Gemüsebrühe mit Eierstich
Zusatz Allergen	3, 9 j, l	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	Kaiserschmarren, Vanillesauce, Apfelmus	Puten-Fleischkäse, Spinat, Kartoffelpüree, Bratensauce	Gebratene Gemüsefrikadelle, Rosmarinkartoffeln, Paprikasauce	Gebratenes frisches Seelachsfilet, Schwarzwurzel-Gemüse, Spinat-Tagliatelle, Kurkumasauce	Geschlagene Bratwürste, Bratensauce, Kartoffel-Gurken-Salat	Sahne-Geschnetzeltes, Spätzle, Pariser Karotten
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	34 a, g, i, j	11 a, a1, c, i, g
Leichte Vollwertkost	Gedünstete Hähnchenbrust, Spirellinudeln, Erbsen, Tomatensauce	Kaiserschmarren, Vanillesauce, Apfelmus	Puten-Fleischkäse, Spinat, Kartoffelpüree, Bratensauce	Gebratene Gemüsefrikadelle, Rosmarinkartoffeln, Paprikasauce	Gedämpftes frisches Seelachsfilet, Schwarzwurzel-Gemüse, Spinat-Tagliatelle, Kurkumasauce	Geschlagene Bratwürste, Bratensauce, Kartoffel-Gurken-Salat	Sahne-Geschnetzeltes, Spätzle, Pariser Karotten
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	34 a, g, i, j	11 a, a1, c, i, g
Vegetarische Kost	Gemüse-Nudelpfanne, Tomatensauce	Kaiserschmarren, Vanillesauce, Apfelmus	Omelette, Rahmspinat, Kartoffelpüree	Gebratene Gemüsefrikadelle, Rosmarinkartoffeln, Paprikasauce	Schwarzwurzel-Gemüse, Spinat-Tagliatelle, Kurkumasauce	Bumenkohl-Medaillon, Remoulade, Kartoffel-Gurken-Salat	Spätzle, Gemüse-Pilz-Ragout
Zusatz Allergen	a, c, g, i, a1	3 a, c, g, a1	5 c, g, i, l	3 a, c, a1	a, c, a1	34 a, a1, c, g, i, j	a, a1, c, i, g
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 25.09.2023 bis 01.10.2023 - 39. Kalenderwoche



Dr. Zimmermann Stift

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

	Montag 25.09.2023	Dienstag 26.09.2023	Mittwoch 27.09.2023	Donnerstag 28.09.2023	Freitag 29.09.2023	Samstag 30.09.2023	Sonntag 01.10.2023
Vorspeise Zusatz Allergen	Rinderbrühe mit Flädle 34 a, c, g, i, a1	Blatt- und Karottensalat 3 g, j, l	Badische Kartoffelsuppe g	Blatt- und Gurkensalat 3 j, l	Gemüsebrühe mit Grießnocken a, c, g, i, a1	Schwarzwurzel-Cremesuppe a, g	Hochzeitsuppe 34 c, g, i, a1
Normal Zusatz Allergen	Paniertes Hähnchen-Schnitzel, Salzkartoffeln, Bohnen, Bratensauce 5 a, i, l, a1	Vegetarisch gefüllte Zucchini, Tomatensauce, Teigwaren 1, 2, 34 a, a1, c, g, i	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 Vollwertkost Zusatz Allergen	Pochierte Hähnchenbrust, Salzkartoffeln, Kohlrabi, Bratensauce 5 g, i, l	Vegetarisch gefüllte Zucchini, Tomatensauce, Teigwaren 1, 2, 34 a, a1, c, g, i	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	Vegetarisch gefüllte Zucchini, Tomatensauce, Teigwaren 1, 2, 34 a, a1, c, g, i	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