



Speiseplan Mobiler Mittagstisch

vom 01.07.2024 bis 07.07.2024 - 27. Kalenderwoche



Dr. Zimmermann Stift

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

	Montag 01.07.2024	Dienstag 02.07.2024	Mittwoch 03.07.2024	Donnerstag 04.07.2024	Freitag 05.07.2024	Samstag 06.07.2024	Sonntag 07.07.2024
Vorspeise	Rinderbrühe mit Flädle Zusatz Allergen 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	Broccoli-Cremesuppe 34 a, g	Hochzeitsuppe 34 c, g, i, a1
Normal	Paniertes Hähnchen-Schnitzel, Salzkartoffeln, Bohnen, Bratensauce Zusatz Allergen 5 a, i, l, a1	Vegetarisch gefüllte Zucchini, Tomatensauce, Teigwaren 1, 2, 34 a, a1, c, g, i	Puten-Geschnetzeltes, Kartoffel-Rösti, Rosenkohl, Kräuterrahm 3, 5 f, g, i, l	Vegetarische Tortellinipfanne, Cocktailtomaten, Pesto, Parmesankäse a, c, g, a1	Paniertes Schollenfilet, hausgemachter Kartoffelsalat, Remouladen-Sauce 3, 34 a, c, d, g, i, j, l, a1	Nürnberger Rostbratwürste, Bratensauce, Bayrisch Kraut, Kartoffelpüree 5, 8, 34 g, i, l	Geschmorter Kasslerhals, Karottengemüse, Kartoffelknödel 18, 34 a, g, i
Leichte Vollwertkost	Pochierte Hähnchenbrust, Salzkartoffeln, Kohlrabi, Bratensauce Zusatz Allergen 5 g, i, l	Vegetarisch gefüllte Zucchini, Tomatensauce, Teigwaren 1, 2, 34 a, a1, c, g, i	Puten-Geschnetzeltes, Dampfkartoffeln, Rosenkohl, Kräuterrahm 3, 5 f, g, i, l	Vegetarische Tortellinipfanne, Cocktailtomaten, Pesto, Parmesankäse a, c, g, a1	Gedämpftes Schollenfilet, Salzkartoffeln, Selleriegemüse, Sahnesauce a, d, g, i, l, a1	Nürnberger Rostbratwürste, Bratensauce, Bayrisch Kraut, Kartoffelpüree 5, 8, 34 g, i, l	Kasslerhals gedämpft, Karottengemüse, Kartoffelknödel 18, 34 a, g, i
Vegetarische Kost	Allgäuer Gemüse-Kartoffel-"Gröstel" Zusatz Allergen c, g	Vegetarisch gefüllte Zucchini, Tomatensauce, Teigwaren 1, 2, 34 a, a1, c, g, i	Vegetarisches Gemüse-Gulasch, Kartoffel-Rösti, Rosenkohl, Kräuterrahm a, c, g	Vegetarische Tortellinipfanne, Cocktailtomaten, Pesto, Parmesankäse a, c, g, a1	Blumenkohl-Medaillon, hausgemachter Kartoffelsalat, Remouladen-Sauce 3, 34 a, c, g, i, j, l, a1	Kartoffelauflauf, Mischgemüse 34 c, g, i	Kartoffel-Schupfnudeln, Sauerkraut, kleiner Salat 3, 34 a, a1, c, j
Dessert	Vanillepudding, Erdbeersauce Zusatz Allergen g	Joghurtcreme, Apfelsmus 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 08.07.2024 bis 14.07.2024 - 28. Kalenderwoche



Dr. Zimmermann Stift

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

	Montag 08.07.2024	Dienstag 09.07.2024	Mittwoch 10.07.2024	Donnerstag 11.07.2024	Freitag 12.07.2024	Samstag 13.07.2024	Sonntag 14.07.2024
Vorspeise <small>Zusatz Allergen</small>	Rinderbrühe mit Eierstich 34 c, g, o	Blattsalat, Karotten-Weißkraut-Salat 3 a, c, g, i, j, l, a1	Gemüsebrühe mit Gemüsestreifen 34 i	Blatt- und Kohlrabi-Salat 3 l	Blumenkohl-Cremesuppe a, g, i	Gemüse-Minestrone 2, 3, 5 a, c, i, l, a1	Bärlauch-Cremesuppe a, g
Normal <small>Zusatz Allergen</small>	Rinderfrikadelle, Kartoffelpüree, Blumenkohl, Rahmsauce 3, 5 a, c, f, g, i, l, a1	Spiegelei, Rahm-Blattspinat, Salzkartoffeln 1, 3, 4, 5, 34 a, a1, c, g, i	Putenrahm-Gulasch, Kartoffelrösti, Leipziger Allerlei 34 g, j	Käsespätzle, Röstzwiebeln, Bratensauce 5 a, c, g, i, l, a1	Gedünstetes Hoki-Filet, Kartoffelpüree, Spargelgemüse, Dill-Senf sauce 34 d, g, j, l	Gefüllte Wirsingrouladen, Salzkartoffeln, Bratensauce 5 g, i, j, l	Schweinebraten, Serviettenknödel, Apfel-Rotkohl, Rahmsauce 1, 2, 3, 4, 5, 11 a, c, f, g, i, j, l, a1
Leichte Vollwertkost <small>Zusatz Allergen</small>	Rinderfrikadelle, Kartoffelpüree, Blumenkohl, Rahmsauce 3, 5 a, c, f, g, i, l, a1	Spiegelei, Rahm-Blattspinat, Salzkartoffeln 1, 3, 4, 5, 34 a, a1, c, g, i	Putenrahm-Gulasch, Kartoffelrösti, Leipziger Allerlei 34 g, j	Gemüsespätzle-Pfanne, Sahnesauce 5 a, c, g, i, l, a1	Gedünstetes Hoki-Filet, Kartoffelpüree, Spargelgemüse, Dill-Senf sauce 34 d, g, j, l	Gefüllte Wirsingrouladen, Salzkartoffeln, Bratensauce 5 g, i, j, l	Schweinebraten, Serviettenknödel, Kaisergemüse, Rahmsauce 1, 2, 3, 4, 5 a, c, f, g, i, j, l, a1
Vegetarische Kost <small>Zusatz Allergen</small>	Pfannenkuchen gefüllt mit Chili sin Carne, Mexiko-Gemüse a, c, f, g, i, a1, a3	Spiegelei, Rahm-Blattspinat, Salzkartoffeln 1, 3, 4, 5, 34 a, a1, c, g, i	Gemüsegulasch mit Röstinchen 34 a, c, i, a3	Käsespätzle, Röstzwiebeln, Tomatensauce 5 a, c, g, i, l, a1	Knusprig gebratenes Gemüse im Backteig, Kartoffelpüree, Dill-Senf sauce 34 a, c, g, j, a1	Broccoli-Kartoffel-Gratin, Paprikasauce, Rosenkohlgemüse 34 a, g	Ratatouille-Ragout, Serviettenklöße, grüner Salat 1, 2, 3 a, c, g, j, l, a1
Dessert <small>Zusatz Allergen</small>	Erdbeercreme g	Schoko-Pudding 8, 11 g	Birnen-Kompott "Art Helene" 3, 11 g	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 15.07.2024 bis 21.07.2024 - 29. Kalenderwoche



Dr. Zimmermann Stift

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

	Montag 15.07.2024	Dienstag 16.07.2024	Mittwoch 17.07.2024	Donnerstag 18.07.2024	Freitag 19.07.2024	Samstag 20.07.2024	Sonntag 21.07.2024
Vorspeise <small>Zusatz Allergen</small>	Klare Rinderbrühe mit Backerbsen 34 a, c, g, a1	Blatt- und Tomatensalat 3 g, i, l	Hühnersuppe mit Eierflocken a, c, g, i, a1	Blatt- und Rote Beete-Salat 3, 9 j, l	Tomaten-Cremesuppe a, g, i		Kräuter-Cremesuppe a, g
Normal <small>Zusatz Allergen</small>	Hörnle-Nudeln, Sauce Bolognese vom Rind, Karottengemüse, Reibekäse 3, 15, 34 a, c, f, g, a1	Pfannenkuchen mit Waldpilzen und Kräutern a, c, f, g, i, a1	Kalbsbratwurst, Bratensauce, Karottengemüse, Kartoffelpüree 5, 8 g, i, l	Spinatknödel, Käsesauce, Wurzelgemüse 34 a, a1, c, g, i	Gebratenes Fischfilet, Sahnesauce, Fenchelgemüse, Kurkumakartoffeln a, d, g, a1	Pichelsteiner Gemüse Eintopf, Wursteinlage, Vollkornbrot 8, 34 a, a1, a2, a3, i	Gefüllte Kalbsbrust "Jäger Art", Kartoffelgratin, Bohnen 5 a, c, f, i, k, l, a1
Leichte Vollwertkost <small>Zusatz Allergen</small>	Hörnle-Nudeln, Sauce Bolognese vom Rind, Karottengemüse, Reibekäse 3, 15, 34 a, c, f, g, a1	Pfannenkuchen mit Waldpilzen und Kräutern a, c, f, g, i, a1	Kalbsbratwurst, Bratensauce, Karottengemüse, Kartoffelpüree 5, 8 g, i, l	Spinatknödel, Käsesauce, Wurzelgemüse 34 a, a1, c, g, i	Gebratenes Fischfilet, Sahnesauce, Fenchelgemüse, Kurkumakartoffeln a, d, g, a1	Pichelsteiner Gemüse Eintopf, Wursteinlage, Vollkornbrot 8, 34 a, a1, a2, a3, i	Gekochtes Kalbsfleisch an Bratensauce, Kartoffelgratin, Bohnen 5, 34 g, i, l
Vegetarische Kost <small>Zusatz Allergen</small>	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, Kurkumakartoffeln a, g, a1, a4	Pichelsteiner Gemüse Eintopf, Brötchen 34 a, a1, a2, a3, i	Broccoli-Kartoffel-Gratin, Paprikasauce, Rosenkohlgemüse 34 a, g
Dessert <small>Zusatz Allergen</small>	Schokoladen-Pudding mit Fruchtsauce g	Joghurtcreme mit Pfirsichstücken 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 22.07.2024 bis 28.07.2024 - 30. Kalenderwoche



Dr. Zimmermann Stift

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

	Montag 22.07.2024	Dienstag 23.07.2024	Mittwoch 24.07.2024	Donnerstag 25.07.2024	Freitag 26.07.2024	Samstag 27.07.2024	Sonntag 28.07.2024
Vorspeise Zusatz Allergen	Blatt- und Gurkensalat 3 g, j, l	Karotten-Gremesuppe a, g	Hühnerbrühe mit Eierflocken c, i	Rote-Beete- und Blattsalat 3, 9 j, l	Rinderbrühe mit Backerbsen 34 a, c, g, i, a1	Bärlauch-Süppchen a, g	Klare Gemüsebrühe mit Eierstich c, g, i
Normal Zusatz Allergen	Puten-Piccata, Spirellinudeln, Kohlrabi, Tomatensauce 3, 34 a, g, a1	Kaiserschmarren, Vanillesauce, Apfelmus 3 a, a1, c, g	Puten-Hackbraten, Spinat, Kartoffelpüree, Bratensauce 34 a, a1, c, g, i	Gebratene Gemüsefrikadelle, Rosmarinkartoffeln, Paprikasauce 3 a, c, a1	Gebratenes frisches Seelachsfilet, Schwarzwurzel-Gemüse, Spinat-Tagliatelle, Kurkumasauce a, c, d, g, a1	Geschlagene Bratwürste, Bratensauce, Kartoffel-Gurken-Salat 34 a, g, i, j	Kalbstafelspitz, Meerrettich-Sauce, Salzkartoffeln, Wurzelgemüse 2, 11, 18, 34 a, g, i
Leichte Vollwertkost Zusatz Allergen	Gedünstete Hähnchenbrust, Spirellinudeln, Kohlrabi, Tomatensauce 3, 34 a, g, a1	Kaiserschmarren, Vanillesauce, Apfelmus 3 a, a1, c, g	Puten-Hackbraten, Spinat, Kartoffelpüree, Bratensauce 34 a, a1, c, g, i	Gebratene Gemüsefrikadelle, Rosmarinkartoffeln, Paprikasauce 3 a, c, a1	Gedämpftes frisches Seelachsfilet, Schwarzwurzel-Gemüse, Spinat-Tagliatelle, Kurkumasauce a, c, d, g, a1	Geschlagene Bratwürste, Bratensauce, Kartoffel-Gurken-Salat 34 a, g, i, j	Kalbstafelspitz, Meerrettich-Sauce, Salzkartoffeln, Wurzelgemüse 2, 11, 18, 34 a, g, i
Vegetarische Kost Zusatz Allergen	Gemüse-Nudelpfanne, Tomatensauce a, c, g, i, a1	Kaiserschmarren, Vanillesauce, Apfelmus 3 a, a1, c, g	Omelette, Rahmspinat, Kartoffelpüree 5 c, g, i, l	Gebratene Gemüsefrikadelle, Rosmarinkartoffeln, Paprikasauce 3 a, c, a1	Schwarzwurzel-Gemüse, Spinat-Tagliatelle, Kurkumasauce a, c, a1	Bumenkohl-Medaillon, Remoulade, Kartoffel-Gurken-Salat 34 a, a1, c, g, i, j	Gefüllte Kartoffeltaschen auf Sauerkraut 2, 11, 18, 34 a, c, g
Dessert Zusatz Allergen	Ananas-Mousse g	Joghurt mit saisonalen Früchten 3 g	Aprikosen-Pudding 3 g	Schokoladen-Quark f, g	Geröstetes Bircher Müsli a, g, h, a1, a2, a3, a4, h2	Joghurtcreme mit Kirschkompott g	Mousse au Chocolat 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 29.07.2024 bis 04.08.2024 - 31. Kalenderwoche



Dr. Zimmermann Stift

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

	Montag 29.07.2024	Dienstag 30.07.2024	Mittwoch 31.07.2024	Donnerstag 01.08.2024	Freitag 02.08.2024	Samstag 03.08.2024	Sonntag 04.08.2024
Vorspeise	Rinderbrühe mit Flädle Zusatz Allergen 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	Broccoli-Cremesuppe 34 a, g	Hochzeitsuppe 34 c, g, i, a1
Normal	Paniertes Hähnchen-Schnitzel, Salzkartoffeln, Bohnen, Bratensauce Zusatz Allergen 5 a, i, l, a1	Vegetarisch gefüllte Zucchini, Tomatensauce, Teigwaren 1, 2, 34 a, a1, c, g, i	Puten-Geschnetzeltes, Kartoffel-Rösti, Rosenkohl, Kräuterrahm 3, 5 f, g, i, l	Vegetarische Tortellinipfanne, Cocktailtomaten, Pesto, Parmesankäse a, c, g, a1	Paniertes Schollenfilet, hausgemachter Kartoffelsalat, Remouladen-Sauce 3, 34 a, c, d, g, i, j, l, a1	Nürnberger Rostbratwürste, Bratensauce, Bayrisch Kraut, Kartoffelpüree 5, 8, 34 g, i, l	Geschmorter Kasslerhals, Karottengemüse, Kartoffelknödel 18, 34 a, g, i
Leichte Vollwertkost	Pochierte Hähnchenbrust, Salzkartoffeln, Kohlrabi, Bratensauce Zusatz Allergen 5 g, i, l	Vegetarisch gefüllte Zucchini, Tomatensauce, Teigwaren 1, 2, 34 a, a1, c, g, i	Puten-Geschnetzeltes, Dampfkartoffeln, Rosenkohl, Kräuterrahm 3, 5 f, g, i, l	Vegetarische Tortellinipfanne, Cocktailtomaten, Pesto, Parmesankäse a, c, g, a1	Gedämpftes Schollenfilet, Salzkartoffeln, Selleriegemüse, Sahnesauce a, d, g, i, l, a1	Nürnberger Rostbratwürste, Bratensauce, Bayrisch Kraut, Kartoffelpüree 5, 8, 34 g, i, l	Kasslerhals gedämpft, Karottengemüse, Kartoffelknödel 18, 34 a, g, i
Vegetarische Kost	Allgäuer Gemüse-Kartoffel-"Gröstel" Zusatz Allergen c, g	Vegetarisch gefüllte Zucchini, Tomatensauce, Teigwaren 1, 2, 34 a, a1, c, g, i	Vegetarisches Gemüse-Gulasch, Kartoffel-Rösti, Rosenkohl, Kräuterrahm a, c, g	Vegetarische Tortellinipfanne, Cocktailtomaten, Pesto, Parmesankäse a, c, g, a1	Blumenkohl-Medaillon, hausgemachter Kartoffelsalat, Remouladen-Sauce 3, 34 a, c, g, i, j, l, a1	Kartoffelauflauf, Mischgemüse 34 c, g, i	Kartoffel-Schupfnudeln, Sauerkraut, kleiner Salat 3, 34 a, a1, c, j
Dessert	Vanillepudding, Erdbeersauce Zusatz Allergen 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