



# Speiseplan Mobiler Mittagstisch

vom 04.11.2024 bis 10.11.2024 - 45. Kalenderwoche



Dr. Zimmermann Stift

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

	Montag 04.11.2024	Dienstag 05.11.2024	Mittwoch 06.11.2024	Donnerstag 07.11.2024	Freitag 08.11.2024	Samstag 09.11.2024	Sonntag 10.11.2024
<b>Vorspeise</b> Zusatz Allergen	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
<b>Normal</b> Zusatz Allergen	Linsen mit Spätzle und Wienerle 2, 8, 34 a, c, i, j	Pfannenkuchen mit Waldpilzen und Kräutern a, c, f, g, i, a1	Hörnle-Nudeln, vegetarische Bolognese, Karottengemüse, Reibekäse 3, 15, 34 a, c, f, g, a1	Spinatknödel, Käsesauce, Wurzelgemüse 34 a, a1, c, g, i	Gebratenes Fischfilet, Sahnesauce, Wirsing-Gemüse, Kurkumakartoffeln a, d, g, a1	Pichelsteiner Gemüse Eintopf, Wursteinlage, Vollkornbrot 8, 34 a, a1, a2, a3, i	Gebackene Putenbrust, Bratensauce, Kartoffelgratin, Bohnen 34 a, a1, g, i
<b>Leichte Vollwertkost</b> Zusatz Allergen	Putenwienerle mit Spätzle, Bratensauce, Blumenkohl 2, 8, 34 a, c	Pfannenkuchen mit Waldpilzen und Kräutern a, c, f, g, i, a1	Hörnle-Nudeln, vegetarische Bolognese, Karottengemüse, Reibekäse 3, 15, 34 a, c, f, g, a1	Spinatknödel, Käsesauce, Wurzelgemüse 34 a, a1, c, g, i	Gebratenes Fischfilet, Sahnesauce, Wirsing-Gemüse, Kurkumakartoffeln a, d, g, a1	Pichelsteiner Gemüse Eintopf, Wursteinlage, Vollkornbrot 8, 34 a, a1, a2, a3, i	Pochierte Putenbrust, Bratensauce, Kartoffelgratin, Bohnen 34 a, a1, g, i
<b>Vegetarische Kost</b> Zusatz Allergen	Linsen mit Spätzle, vegetarische Bockwurst 1, 34 a, c, i, j	Pfannenkuchen mit Waldpilzen und Kräutern a, c, f, g, i, a1	Hörnle-Nudeln, vegetarische Bolognese, Karottengemüse, Reibekäse 3, 15, 34 a, c, f, g, a1	Spinatknödel, Käsesauce, Wurzelgemüse 34 a, a1, c, g, i	Gemüsebratling, Sahnesauce, Wirsing-Gemüse, Kurkumakartoffeln a, g, a1, a4	Pichelsteiner Gemüse Eintopf, Brötchen 34 a, a1, a2, a3, i	Broccoli-Kartoffel-Gratin, Paprikasauce, Rosenkohl gemüse 34 a, g
<b>Dessert</b> Zusatz Allergen	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 11.11.2024 bis 17.11.2024 - 46. Kalenderwoche



Dr. Zimmermann Stift

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

	<b>Montag</b> 11.11.2024	<b>Dienstag</b> 12.11.2024	<b>Mittwoch</b> 13.11.2024	<b>Donnerstag</b> 14.11.2024	<b>Freitag</b> 15.11.2024	<b>Samstag</b> 16.11.2024	<b>Sonntag</b> 17.11.2024
<b>Vorspeise</b>	Blatt- und Gurkensalat	Karotten-Cremesuppe	Rinderbrühe mit Backerbsen	Rote-Beete- und Blattsalat	Hühnerbrühe mit Eierflocken	Broccoli-Cremesuppe	Klare Gemüsebrühe mit Eierstich
Zusatz Allergen	3 g, j, l	a, g	34 a, c, g, i, a1	3, 9 j, l	c, i	34 a, g	c, g, i
<b>Normal</b>	Puten-Piccata, Spirellinudeln, Kohlrabi, Tomatensauce	Kaiserschmarren, Vanillesauce	Puten-Hackbraten, Spinat, Kartoffelpüree, Bratensauce	Gebratene Gemüsefrikadelle, Rosmarinkartoffeln, Paprikasauce	Gebratenes frisches Seelachsfilet, Schwarzwurzel-Gemüse, Spinat-Tagliatelle, Kurkumasauce	Nürnberger Rostbratwürste, Bratensauce, Bayrisch Kraut, Kartoffelpüree	Kalbstafelspitz, Meerrettich-Sauce, Salzkartoffeln, Wurzelgemüse
Zusatz Allergen	3, 34 a, g, a1	3 a, a1, c, g	34 a, a1, c, g, i	3 a, c, a1	a, c, d, g, a1	5, 8, 34 g, i, l	2, 11, 18, 34 a, g, i
<b>Leichte Vollwertkost</b>	Gedünstete Hähnchenbrust, Spirellinudeln, Kohlrabi, Tomatensauce	Kaiserschmarren, Vanillesauce	Puten-Hackbraten, Spinat, Kartoffelpüree, Bratensauce	Gebratene Gemüsefrikadelle, Rosmarinkartoffeln, Paprikasauce	Gedämpftes frisches Seelachsfilet, Schwarzwurzel-Gemüse, Spinat-Tagliatelle, Kurkumasauce	Nürnberger Rostbratwürste, Bratensauce, Bayrisch Kraut, Kartoffelpüree	Kalbstafelspitz, Meerrettich-Sauce, Salzkartoffeln, Wurzelgemüse
Zusatz Allergen	3, 34 a, g, a1	3 a, a1, c, g	34 a, a1, c, g, i	3 a, c, a1	a, c, d, g, a1	5, 8, 34 g, i, l	2, 11, 18, 34 a, g, i
<b>Vegetarische Kost</b>	Gemüse-Nudelpfanne, Tomatensauce	Kaiserschmarren, Vanillesauce	Omelette, Rahmspinat, Kartoffelpüree	Gebratene Gemüsefrikadelle, Rosmarinkartoffeln, Paprikasauce	Schwarzwurzel-Gemüse, Spinat-Tagliatelle, Kurkumasauce	Kartoffelauflauf, Mischgemüse	Gefüllte Kartoffeltaschen auf Sauerkraut
Zusatz Allergen	a, c, g, i, a1	3 a, a1, c, g	5 c, g, i, l	3 a, c, a1	a, c, a1	34 c, g, i	2, 11, 18, 34 a, c, g
<b>Dessert</b>	Ananas-Mousse	Apfelmus	Aprikosen-Pudding	Schokoladen-Quark	Geröstetes Bircher Müsli	Joghurtcreme mit Kirschkompott	Mousse au Chocolat
Zusatz Allergen	g	3	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 18.11.2024 bis 24.11.2024 - 47. Kalenderwoche



Dr. Zimmermann Stift

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

	<b>Montag</b> 18.11.2024	<b>Dienstag</b> 19.11.2024	<b>Mittwoch</b> 20.11.2024	<b>Donnerstag</b> 21.11.2024	<b>Freitag</b> 22.11.2024	<b>Samstag</b> 23.11.2024	<b>Sonntag</b> 24.11.2024
<b>Vorspeise</b>  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		Hochzeitsuppe  34 c, g, i, a1
<b>Normal</b>  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, 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	Erseneintopf mit Speck und Brötchen  8, 34 a, a1, a2, a3, i	Geschmorter Kasslerhals, Sauerkraut, Kartoffelknödel  18, 34 a, g, i
<b>Leichte Vollwertkost</b>  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, 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	Gemüseintopf mit Wursteinlage und Brot  8, 34 a, a1, a2, a3, i	Kasslerhals gedämpft, Karottengemüse, Kartoffelknödel  18, 34 a, g, i
<b>Vegetarische Kost</b>  Zusatz Allergen	Allgäuer Gemüse-Kartoffel-"Gröstel"  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	Gemüseintopf mit Kartoffeln und Brot  8, 34 a, a1, a2, a3, i	Kartoffel-Schupfnudeln, Sauerkraut, kleiner Salat  3, 34 a, a1, c, j
<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 25.11.2024 bis 01.12.2024 - 48. Kalenderwoche



Dr. Zimmermann Stift

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

	<b>Montag</b> 25.11.2024	<b>Dienstag</b> 26.11.2024	<b>Mittwoch</b> 27.11.2024	<b>Donnerstag</b> 28.11.2024	<b>Freitag</b> 29.11.2024	<b>Samstag</b> 30.11.2024	<b>Sonntag</b> 01.12.2024
<b>Vorspeise</b> <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 Gemüwestreifen 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
<b>Normal</b> <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, Wintergemüse, Dill-Senfesauce 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
<b>Leichte Vollwertkost</b> <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, Wintergemüse, Dill-Senfesauce 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
<b>Vegetarische Kost</b> <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-Senfesauce 34 a, c, g, j, a1	Broccoli-Kartoffel- Gratin, Paprikasauce, Rosenkohl Gemüse 34 a, g	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, 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