



Speiseplan Mittagessen Seniorenzentrum Bürgerheim

Vom: 24.03.2025 - 30.03.2025

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Suppe	Blumenkohlsuppe (a1,g,i)	Rinderbrühe mit Flädle (R,a1,c,g,i)	Rote Beetesuppe (a1,g,i,j)	Topinambur Cremesuppe mit Kräuter Croutons (a1,g,i)	Pastinakensuppe (a1,g,i)		Waldpilzcremesuppe mit Kräutern (a1,g,i)
Menü 1	Penne Verdura Pfanne (a1,g) Gurkensalat (2,3)	Hähnchenschnitzel paniert (G,a1,a3) Braune Sauce (a1,a3,f,g,i,j) Kohlrabigemüse Knöpfe (a1,c)	Saitenwurst (S,1,2,3,9,i,j) Linsengericht (a1,i,j) Spätzle (a1,c)	Hirtenrolle (S,a1,f,g,KB) Ajvarsauce (a1) Djuvec-Reis Krautsalat (3)	Seelachsfilet im Backteig (F,a1) Cocktailsauce (1,2,3,5,c,g,i,j,l,*) Kartoffel-Gurkensalat (R,2,3,i,j)	Gaisburger Marsch Rindfleisch, Spätzle, Kartoffeln und Zwiebeln (a1,c,g,i,j)	Putengeschnetzeltes in Rahmsauce (G,2,9,a1,a3,f,g,i,j) Kaisergemüse Spätzle (a1,c)
Menü 2	Apfelstrudel (a1,c,g) Vanillesauce (g)	Kürbis-Falafel Rahmgemüse (a1,g,i) Salzkartoffeln	Gemüsemaultaschen (2,3,9,13, a1,c,i,j) Tomatenragout (a1) Brokkoligemüse	Gebundener Erbseneintopf mit Kartoffeln, Speckwürfeln (S,9,13,a1,i)	Krautschupfnudeln (a1,c,g,i) Blattsalat Italian Dressing (c,f,g)		
Dessert	Schokopudding (g)	Frisches Obst	Grießpudding (a1,g)	Buttermilchdessert Limette-Zitrone (g)	Frisches Obst	Fruchtcocktail (1)	Milchpudding mit Butterkeks (a1,g)

Zusatzstoffe

1 = enthält Farbstoffe

2 = enthält Konservierungsstoffe

3 = enthält Antioxidationsmittel

4 = enthält Geschmacksverstärker

5 = ist gewachst

6a = enthält Süßungsmittel

6b = enthält Süßungsmittel "Aspartam", enthält eine Phenylalaninquelle

7 = ist geschwefelt

8 = ist geschwärzt

11 = enthält Chinin

12 = enthält Gelatine

13 = enthält Nitritpökelsalz

Kennzeichnung:

S = enthält Schweinefleisch

R = enthält Rindfleisch

G = enthält Geflügel

KB = enthält Knoblauch

*2 Die genauen Zusatzstoffe und Allergene entnehmen Sie bitte dem gelieferten Produkt.

Angaben zu Allergenen entnehmen Sie bitte dem Aushang.

Hinweis der Service GmbH Schwarzwald: Die Angaben zu den verarbeiteten und somit im Produkt enthaltenen **14 Hauptallergenen** beziehen sich immer auf die von uns in der Rezeptur verwendeten Rohstoffe.

Eine gesetzliche Angabepflicht besteht nur für diese Hauptallergene. Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Kochprozess in unserer Küche verwendet werden.

Service GmbH Schwarzwald