

Speiseplan

KW 10: 02.03. – 08.03.2020



Städtischer Eigenbetrieb
Behindertenhilfe

	Menü 1	Menü 2	Menü 3
Montag	Hähnchen Cordon Bleu mit Mischgemüse, Petersilienkartoffeln und Soße B,C,1a,2,7,9,13	Soljanka mit einem Weizenbrötchen ^{B,C,E,G,1a,2,7}	<i>Vegetarisch</i> Bunter Chefsalat mit gekochtem Ei, und Honig-Senf Dressing ⁷ mit einem Vollkornbrötchen ^{1a, 1b, 5}
	Frischobst	Frischobst	Frischobst
Dienstag	Gedünstetes Fischfilet mit Kartoffelpüree und Senf- Dill Soße 1a,6,13	Mediterrane Hähnchenbrust mit Couscous Gemüsepfanne und Joghurt dip (ohne Soße) ^{1a,2,8,9}	
	Möhren Rohkostsalat	Möhren Rohkostsalat	
Mittwoch	Kräuterquark „Spreewälder Art“ mit Salzkartoffeln, dazu Kalbsleberwurst und Butter ^{B,C,9}	<i>Vegetarisch</i> Falafel Bagel mit einer Graupengemüsepfanne und Rahmsoße ^{1a,1c,2,7,9}	<i>Vegetarisch</i> Kräuterquark „Spreewälder Art“ mit Salzkartoffeln ⁹
	Frischobst	Frischobst	Frischobst
Donnerstag	Erseneintopf mit Kassler und Kartoffelstückchen ^{B,C,G,2}	<i>Vegetarisch</i> Rahmspinat mit Rührei und Kartoffeln ^{1a,9,13}	Bunter Chefsalat mit gekochtem Ei, Hähnchenbruststreifen und Honig-Senf Dressing ⁷ mit einem Vollkornbrötchen ^{1a, 1b, 5}
	Gurkensalat ^C	Gurkensalat ^C	Gurkensalat ^C
Freitag	Hackbraten mit Kohlrabi Gemüse, Kartoffelpüree und Soße ^{1a,2,7,9,13}	<i>Vegetarisch</i> Grießbrei mit Zucker und Zimt ⁹	
	Kirschkompott	Kirschkompott	
Samstag	Sommergemüseintopf mit Hackfleischbällchen ^{1a,2}		
	Joghurt ⁹		
Sonntag	Schweinebraten mit Rosenkohl, Kartoffelklöße und Bratensoße 1a,2,7		
	Frischobst		

Speiseplan

KW 11: 09.03. – 15.03.2020



Städtischer Eigenbetrieb
Behindertenhilfe

	Menü 1	Menü 2	Menü 3
Montag	Gulasch vom Schwein mit Hausgemachten Knödel „Böhmische Art“ ^{1a,2,7,13}	<i>Vegetarisch</i> Halbe Zucchini gefüllt mit Bulgur, Gemüse und Käse, dazu Petersilienkartoffeln und Soße ^{1a,2,9}	Gulasch vom Schwein mit Petersilienkartoffeln ^{1a,2,7,13}
	Frischobst	Frischobst	Frischobst
Dienstag	Bratfischfilet mit Süßkartoffelpüree und Kräutersoße ^{1a,2,6,9,13}	<i>Vegetarisch</i> Kaiserrahmgemüse mit Vollkornreis ^{1a,2,9}	Bratfischfilet mit Kartoffelpüree und Kräutersoße ^{1a,2,6,9,13}
	Quarkspeise ⁹	Quarkspeise ⁹	Quarkspeise ⁹
Mittwoch	Gehacktes Stippe mit Schmorkraut und Petersilienkartoffeln ^{1a,2}	<i>Vegetarisch</i> Vollkornnudeln mit fruchtiger Tomatensoße und reibekäse (Emmentaler) ^{1a,9}	<i>Vegetarisch</i> Bunter Chefsalat mit gekochtem Ei, und Honig-Senf Dressing ⁷ mit einem Vollkornbrötchen ^{1a, 1b, 5}
	Birnenkompott	Birnenkompott	Birnenkompott
Donnerstag	Kartoffelsuppe mit Wienerstückchen ^{B,C,G,2}	<i>Vegetarisch</i> Gemüseschnitzel mit Rote Bete Risotto und Heller Soße ^{1a,2,9,13}	
	Frischobst	Frischobst	
Freitag	Gebackenes Bockwurstchen mit Kohlrabi Möhrengemüse, Salzkartoffeln und Rahmsoße ^{B,C,G,1a,2,7,9}	<i>Vegetarisch</i> Tomatencreme Suppe „Vorsuppe“ Eierkuchen mit Zucker C,1a,2,9,13	<i>Vegetarisch</i> Bunter Chefsalat mit gekochtem Ei, und Honig-Senf Dressing ⁷ mit einem Vollkornbrötchen ^{1a, 1b, 5}
	Apfelmus ^C	Apfelmus ^C	Apfelmus ^C
Samstag	Spirelli mit Tomatensoße und Hackfleischbällchen ^{1a}		
	Joghurt ⁹		
Sonntag	Sahnebraten vom Schwein mit Brokkoli, Salzkartoffeln und Bratensoße ^{1a,2,7,9}		
	Frischobst		

Speiseplan

KW 12: 16.03. – 22.03.2020



Städtischer Eigenbetrieb
Behindertenhilfe

Montag	Gefüllte Paprikaschote mit Reis und Soße mit geschmortem Paprika ^{1a,2,7,9,13}	<i>Vegetarisch</i> Gemüseintopf mit frischem Vollkornbrot ^{1a,1b,2}	<i>Vegetarisch</i> Bunter Chefsalat mit gekochtem Ei, und Honig-Senf Dressing ⁷ mit einem Vollkornbrötchen ^{1a, 1b, 5}
	Fruchtjoghurt ⁹	Fruchtjoghurt ⁹	Fruchtjoghurt ⁹
Dienstag	Hähnchenschnitzel mit Blumenkohl, Petersilienkartoffeln und Soße ^{1a,2,7}	<i>Vegetarisch</i> Schwarzwurzel Knusper Karee mit Gemüse Vollkornreis und Sauce Hollandaise ^{1a,2,7,9}	
	Bunter Weißkrautsalat ^C	Bunter Weißkrautsalat ^C	
Mittwoch	Nürnberger Rostbratwürstchen mit Sauerkraut, Kartoffelpüree und Soße ^{B,C,1a,2,7,9}	<i>Vegetarisch</i> Kohlrabi Medaillon mit Ebly Gemüsepfanne und Rahmsoße ^{1a,2,7,9,13}	Nürnberger Rostbratwürstchen mit Möhrengemüse, Kartoffelpüree und Soße ^{B,C,1a,2,7,9}
	Frischobst	Frischobst	Frischobst
Donnerstag	Hähnchengeschnetzeltes in Fruchtiger Curry Kokos Soße mit Gemüsereis ^{1a,9}	Gedünstetes Fischfilet mit Krawatten Nudeln und Spinatsoße ^{1a,2,6}	<i>Vegetarisch</i> Bunter Caesar Salat mit Ei, Hartkäse ⁹ und Croutons ^{1a,9} und Ceasar Dressing ^{7,9} mit einem Vollkornbrötchen ^{1a, 1b, 5}
	Schokopudding ⁹	Schokopudding ⁹	Schokopudding ⁹
Freitag	Nudel Gemüse Pfanne mit Jagdwurstwürfeln, dazu Tomaten Curry Soße ^{B,C,G,1a}	<i>Vegetarisch</i> Vanillemilchreis mit Zimt und Zucker ⁹	
	Apfelmus ^C	Apfelmus ^C	
Samstag	Linseneintopf mit Kassler und Kartoffelwürfel ^{B,C,G,2}		
	Rote Grütze mit Vanillesoße ^{1a,9}		
Sonntag	Kassler Braten mit Bayrischkraut, Salzkartoffeln und Bratensoße ^{B,C,G,1a,2,7}		
	Frischobst		

Speiseplan

KW 13: 23.03. – 29.03.2020



Städtischer Eigenbetrieb
Behindertenhilfe

	Menü 1	Menü 2	Menü 3
Montag	Königsberger Klöpschen mit Salzkartoffeln und Blumenkohlsoße ^{1a,13}	<i>Vegetarisch</i> Milchnudeln mit Zimt und Zucker ^{1a,9}	<i>Vegetarisch</i> Bunter Chefsalat mit gekochtem Ei, und Honig-Senf Dressing ⁷ mit einem Vollkornbrötchen ^{1a, 1b, 5}
	Apfelmus ^C	Apfelmus ^C	Apfelmus ^C
Dienstag	Pichelsteiner Eintopf mit Kartoffelwürfel und Kassler ^{B,C,1a,2}	<i>Vegetarisch</i> Makkaroni mit Tomatensoße ^{1a}	
	Quarkspeise ⁹	Quarkspeise ⁹	
Mittwoch	Buntes Fischragout in Senfsoße vom Seelachs, dazu Petersilienkartoffeln	<i>Vegetarisch</i> Valess Schnitzel mit Pilzrahmsoße, dazu Spätzle ^{1a,2,7,9}	
	Gurkensalat	Gurkensalat	
Donnerstag	Sauerbratengulasch mit Rosenkohl und Kartoffelklöße ^{C,1a,2,7}	<i>Vegetarisch</i> Balkanreispfanne, dazu eine Tomaten- Schmand Soße ^{1a,2,9}	<i>Vegetarisch</i> Bunter Chefsalat mit gekochtem Ei, und Honig-Senf Dressing ⁷ mit einem Vollkornbrötchen ^{1a, 1b, 5}
	Joghurt ⁹	Joghurt ⁹	Joghurt ⁹
Freitag	Hähnchenschenkel mit Rotkohl, Kartoffeln und Geflügelsoße ^{C,1a,2}	<i>Vegetarisch</i> Chili sin Carne mit Reis ^{1a,2} leicht scharf	
	Frischobst	Frischobst	
Samstag	Gemüseintopf mit Schweinefleisch und frisches Mischbrot ^{1a,1b,1d,2}		
	Mousse au chocolate ⁹		
Sonntag	Geflügel Rollbraten mit Kohlrabi Möhrengemüse, Salzkartoffeln und Bratensoße ^{1a,2,7}		
	Frischobst		

Speiseplan

Kurzfristige Änderungen am Speiseplan vorbehalten. Kreuzkontamination möglich. Wir kochen mit Jodsalz.

Kennzeichnungspflichtige Allergene nach Anhang II Nr.1-14 VO (EU) 1169/2011	Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe nach § 9 ZZuIV
1)enthält Gluten haltiges Getreide	A="mit Farbstoff"
1a) Weizen	B="mit Konservierungsstoff"
1b) Roggen	C="mit Antioxidationsmittel"
1c) Gerste	D= "mit Geschmacksverstärker"
1d) Hafer	E="mit Süßungsmittel(n)"
1e) Dinkel	F="mit Süßungsmittel" "enthält eine Phenylalaninquelle" Aspartam (E951)
1f) Kamut	G="mit Phosphat"
2)enthält Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse	H="gewachst"
3) enthält Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	I="geschwärzt"
4) enthält Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse	J="geschwefelt" (Schwefeldioxid mit Sulphite)
5) enthält Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse	K="mit Phosphat"
6) enthält Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse	L="koffeinhaltig"
7) enthält Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse	M="Chinin haltig"
8) enthält Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse	N="mit Nitrat" (ausschließl. Verwendung)
9) enthält Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse	O="genetisch verändert"
10) enthält Schwefeldioxid und Sulphite	P="mit Farbstoff + Kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei
11) enthält Soja und daraus gewonnene Erzeugnisse	Kindern beeinträchtigen" (E102, E104, E110 ,E122, E124, E129)
12) enthält Schalenfrüchte	
12a) Mandel	
12b) Haselnuss	
12c) Walnuss	
12d) Cashew	
12e) Pecannuss	
12f) Paranuss	
12g) Pistazie	
12h) Macadamianuss	
12i) Queensland Nuss	
13) enthält Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse	
14) enthält Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	