



Name: _____

Mo
03.04.2023

Di
04.04.2023

Mi
05.04.2023

Do
06.04.2023

Fr
07.04.2023

Sa
08.04.2023

So
09.04.2023

Suppe	Spinatcremesuppe	Eierflockensuppe	Tomatensuppe	Brühe mit Graupen und Gemüsestreifen	Senfcremesuppe		Klare Brühe mit Brätknödel
	Vxx ^{oo} a1qi (kcal 128)	Vxx ^{oo} ci (kcal 99)	Vxx ^{oo} a1qi (kcal 164)	Vxx ^{oo} a3qi (kcal 124)	Vx ^{oo} a1qj 3 (kcal 163)		Sxx ^{oo} a1cq 5 (kcal 65)
Menü 1	Kasslerbraten an Bratensoße mit Kartoffelpüree und Pflücksalat	Putengyros mit Zaziki dazu Ofenkartoffeln und Gurkensalat	Krautspätzle mit Zwiebeln und Speck, Blattsalat	Spaghetti mit Tomatensoße und Basilikum dazu Pflücksalat	Seelachsfilet an Dill-Curry-Honigsoße dazu Reis und Karottengemüse	Kartoffeleintopf mit Gemüse und Semmel	Lammgulasch mit Kartoffelgratin und Kaisergemüse
	Sx ^{oo} acqi 238 (kcal 465)	Gxx ^{oo} cqj 23 (kcal 533)	Sx ^{oo} a1cq 2 (kcal 517)	Vxx ^{oo} a1cq (kcal 402)	Fxx ^{oo} a1dq 7 (kcal 657)	Vxx ^{oo} a1qi (kcal 393)	xx ^{oo} qil 8 (kcal 730)
Menü 2	Haferflocken-Käse-Bratlinge mit Kräuterdip und Gemüsesalat	Champignonragout mit Semmelknödel und Pflücksalat	Kirschauflauf dazu Soße mit Vanillegeschmack	Gefüllte Zucchini mit Gemüse und Feta dazu Kartoffelpüree Blattsalat	Kässpätzle mit Zwiebeln abgeschmelzt, Pflücksalat	Bandnudeln mit Ei und Apfelmus	Kartoffelpätzchen mit Gemüseragout und Blattsalat
	Vx ^{oo} a4cqi (kcal 696)	Vxx ^{oo} a1cqi (kcal 675)	Vxx ^{oo} a1cq (kcal 753)	Vxx ^{oo} q (kcal 209)	Vxx ^{oo} a1cq (kcal 548)	Vxx ^{oo} a1cq (kcal 508)	Vxx ^{oo} a1cq (kcal 772)
Nachtisch	Aprikosenjoghurt	Apfelkompott	Schokopudding	Apfel-Sahnmilchreis	Multi Vitamin Creme	Apfel	Heidelbeer-Mascarpone Creme
	Vxx ^{oo} q (kcal 180)	Vxx ^{oo} (kcal 142)	Vxx ^{oo} q (kcal 104)	Vx ^{oo} q (kcal 192)	Vxx ^{oo} q 26 (kcal 104)	Vxx ^{oo} (kcal 82)	RSxx ^{oo} q (kcal 254)

Bitte vergessen Sie nicht, Ihren Namen einzutragen!
Bitte kreuzen Sie das gewünschte Menü deutlich an!

Zusatzstoffe:

1	Farbstoffe	ooo	Diab. sehr gut
2	Konservierungsstoffe	oo	Diab. geeignet
3	Antioxidationsmittel	o	Diab. eingeschränkt
4	Geschmacksverstärker	G	Geflügel
5	Phosphat	S	Schweinefleisch
6	Süßungsmittel	V	vegetarisch
7	Phenylalaninquelle	R	Rindfleisch
8	geschwefelt	F	Fisch
9	geschwärzt	A	Alkohol
10	gewachst	xx	leichte Vollkost
		x	Vollkost

a	glutenhaltig	a8	Einkorn	h1	Mandel	h9	Queenslandnuss
a1	Weizen	b	krebstierhaltig	h2	Haselnuss	i	selleriehaltig
a2	Roggen	c	eihaltig	h3	Walnuss	j	senfhaltig
a3	Gerste	d	fischhaltig	h4	Kaschnuss	k	sesamhaltig
a4	Hafer	e	nusshaltig	h5	Pecannuss	l	schwefehaltig
a5	Dinkel	f	sojahaltig	h6	Paranuss	m	lupinenhaltig
a6	Kamut	g	milchhaltig	h7	Pistazien	n	weichtierhaltig
a7	Emmer	h	schalenfruchthaltig	h8	Macdamianuss		

Änderungen des Speiseplans aus wichtigem Grund vorbehalten.
Das Küchenteam wünscht guten Appetit

Servicetelefon: 07392/9728-425
Servicefax: 07392 - 9728-499
www.seniorenzentrum-laupheim.de

