

Maria-Stadler-Haus gGmbH

Speiseplan vom 18.11.2019 bis 24.11.2019

Kalenderwoche 47

Montag 18.11.2019	Dienstag 19.11.2019	Mittwoch 20.11.2019	Donnerstag 21.11.2019	Freitag 22.11.2019	Samstag 23.11.2019	Sonntag 24.11.2019
----------------------	------------------------	------------------------	--------------------------	-----------------------	-----------------------	-----------------------

Suppe	Gemüsesuppe ^{3,12,13}	Rote-Linsensuppe ^{3,12,13}	Nudelsuppe ^{3,11,13,14}	Karottencremesuppe ^{3,12,13}	Spinatcremesuppe ^{4,12,13}	Brokkolicremesuppe ^{3,12,13}	Markklößchensuppe ^{3,4,13}
Menü I	Cordon bleu ^{1,2,3,4,9} mit Kartoffel-Rahmgemüse ^{12,13,14}	Nudeleintopf ^{3,11,13,14} mit Hühnerfleisch	Backhendl ^{14,15} mit Kartoffel-Endivien Salat ¹³	Hackfleisch-Lasagne ^{11,12,13,14} mit Salat	Fischpflanzler ^{13,14,16} mit Soße, dazu Kartoffelbrei ¹³	Gemüse-Kartoffel-Wurst-Eintopf ^{1,3,4,8,9,13}	Kalbsbraten ^{13,17} mit Familiengemüse ^{12,13} und Kroketten ^{1,2,3,4,11,12,14}
Menü II	Nudel-Gemüse Auflauf ^{1,2,3,4,11,12} mit Wurzelgemüsesoße ^{4,12,13} dazu Salat	Topfenknödel ^{11,12,14} mit Fruchtsoße ⁹	Bunte Nudeln ^{11,14} mit Champignon-Rahm-Soße ^{12,13} , dazu Salat	Kaiserschmarrn ^{11,12,14} mit Apfelmus ⁹	Grüne Nudeln ^{1,2,3,4,11} mit Käsesoße ^{4,12,14} und Salat	Käsestrudel ^{11,12,13,14} mit Schnittlauchsoße ^{12,13} , dazu Salat	Rupfhauben ^{9,11,12,14} mit Vanillesoße ¹²
Dessert	Kirschjoghurt ^{9,12}	Rote Grütze ⁹	Pudding ^{9,12}	Buttermilch mit Birne ^{9,12}	Quark mit Heidelbeeren ^{9,12}	Pudding im Becher ^{9,12}	Fruchtjoghurt im Becher ^{9,12}

Nachmittag

Kaffee	Kuchen ^{9,11,14,18,19}	Kuchen ^{9,11,14,18,19}	Kuchen ^{9,11,14,18,19}	Kuchen ^{9,11,14,18,19}	Kuchen ^{9,11,14,18,19}	Kuchen ^{9,11,14,18,19}	Kuchen ^{9,11,14,18,19}
--------	---------------------------------	---------------------------------	---------------------------------	---------------------------------	---------------------------------	---------------------------------	---------------------------------

Abendessen

Brot, Butter, Brei, Tee, Suppe	Lebernockerlsuppe ^{11,14}	Pfälzer ^{1,3,4,8,9,13} , Senf und Semmel ¹⁴	Kalter-Braten ¹³ mit Meerrettich, Essiggurken ^{1,9} und Brot ¹⁴	Kartoffeltaschen ^{9,12} mit Kräutersoße ^{12,13}	Macaroni ^{11,12,13,14} mit Tomatensoße ^{12,13}	Tortenbrie ^{1,2,12}	Leberwurst ^{1,3,4,9} , Essiggurke ^{1,9} , Ei, Brot ¹⁴ und Butter ¹²
--------------------------------	------------------------------------	---	--	---	--	------------------------------	---

Änderungen vorbehalten!

Kennzeichnungspflicht nach Lebensmittelgesetz

- | | | | | | | | |
|------------------------------|------------------------------|----------------------|-------------------------------------|----------------------|----------------------|---|------------------------|
| 1: mit Konservierungsstoffen | 4: mit Geschmacksverstärkern | 7: gewachst | 10: enthält eine Phenylalaninquelle | 13: enthält Sellerie | 16: enthält Fisch | 19: enthält Schalenfrüchte | 22: enthält Krebstiere |
| 2: mit Farbstoff | 5: geschwefelt | 8: mit Phosphat | 11: enthält Ei | 14: enthält Gluten | 17: enthält Senf | 20: enthält Sesamsamen | 23: enthält Lupinen |
| 3: mit Antioxidationsmitteln | 6: geschwärzt | 9: mit Süßungsmittel | 12: enthält Milch | 15: enthält Soja | 18: enthält Erdnüsse | 21: enthält SO ₂ und Sulfite | 24: enthält Weichtiere |

Wir weisen darauf hin dass unserer Essen Spuren von 1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13,14,15,16,17,18,19,20,21,23 nicht auszuschließen sind. Achtung! Fisch ist nur praktisch grätenfrei.

Wir wünschen unseren Bewohnern einen guten Appetit!