Speiseplan für die 17. Woche 2024 vom 22.04.2024 bis zum 28.04.2024

Menüservice

Mo 22.04.2024	Di 23.04.2024	Mi 24.04.2024	Do 25.04.2024	Fr 26.04.2024	Sa 27.04.2024	So 28.04.2024
Suppe sowie wahlweise Gericht 1 oder Gericht 2						
Gemüsecremesuppe Vx°°° cegi 7 (kcal 119)	Gemüsebrühe mit Spätzle V°°° aa1cei 7 (kcal 204)	Karottencremesuppe Vxx°°° aceg 7 (kcal 109)	Leberknödelsuppe RSx°° acegi 7 (kcal 106)	Kräutercremesuppe Vx°° a1g (kcal 115)		Gemüsebouillon mit Grießklößchen Vxx°°° acegi 7 (kcal 140)
Menü 1: Schupfnudelpfanne mit Gemüse(Blu,Bro,Kar) Käsesoße, Chinakohlsalat Vx°°° aa1cegi 7 (kcal	**Menü 1:** Hausgemachter Eiersalat mit Bratkartoffeln Vxx°° a1ceg 7 (kcal 679)	**Menü 1:** Gnocchi an Kräuterfrischkäsesoße gemischter Salat (Rohkost-&Blatts.) Vxx°°° acgi (kcal 716)	**Menü 1:** Vegetarisch gefüllte Zucchini an Tomatensoße mit gebr. Gemüsereis Vxx°°° a1cegi 7 (kcal 546)	**Menü 1:** Burgenländer Krautstrudel mit Rahm und Schwenkkartoffeln Vx° ag (kcal 645)	**Menü 1:** Linseneintopf mit Roggenbrötchen Vx°°° cei 7 (kcal 537)	**Menü 1:** Kohlrabischnitzel an Kräuterrahmsoße, Kroketten und Blattsalat V°° aa1cegi 7 (kcal 587)
Menü 2: Hähnchenschlegel mit Rieslingsoße, Fingerkarotten und Bandnudeln GAxx°° aa1cegi 7 (kcal 743)	**Menü 2:** Spaghetti mit Carbonarasoße und Chinakohlsalat Sxx°° aa1g 234 (kcal 503)	**Menü 2:** Hausgemachter Wurstsalat mit knusprigen Bratkartoffeln Sx°° 7 (kcal 730)	**Menü 2:** Frikadelle mit Zwiebelsoße, Kartoffelpüree und Apfel- Karottensalat RSxx° aa1cegij 3478 (kcal 655)	**Menü 2:** Hausgemachte Hackfleischlasagne an Bechamelsoße mit Salat Rx°° aa1cegi 7 (kcal 629)	**Menü 2:** Kassler mit Sauren Bohnen und Kartoffeln (kcal 557)	**Menü 2:** Schweineschnitzel Jäger Art mit Kroketten und Erbsen-Möhren- Gemüse Sx° aa1cegi 247 (kcal 890)
Suppe (ggf. vegetarische Alternativsuppe) und Traditionelles Gericht						
Menü 3: Gemüsecremesuppe Vx°°° cegi 7 (kcal 119) ——— Schaales (Dibbellappes, Dotsch) mit Apfelmus Sx°° ac 24 (kcal 530)	**Menü 3:** Gemüsebrühe mit Spätzle V°°° aa1cei 7 (kcal 204) ——— Leberknödel mit Bratensoße, Sauerkraut und Kartoffelpüree RSx°° acegi 7 (kcal 608)	**Menü 3:** Karottencremesuppe Vxx°°° aceg 7 (kcal 109) ——— Abgeschmelzte Grießknödel mit heißen Kirschen Vxx° ag (kcal 818)	**Menü 3:** Gemüsebrühe mit Gemüseeinlage V°°° cei 7 (kcal 53) ——— Sauerkrautauflauf mit frischer Schnittlauchsoße Sx°° aceg 247 (kcal 397)	**Menü 3:** Kräutercremesuppe Vx°° a1g (kcal 115) ——— Buntbarschfilet an Dillsoße mit Brokkoli und Salzkartoffeln Fxx°° aa1cdegi 7 (kcal 530)	**Menü 3:** Linseneintopf mit Geflügelwienerle Gx°°° cegi 237 (kcal 583)	**Menü 3:** Gemüsebouillon mit Grießklößchen Vxx°°° acegi 7 (kcal 140) ——— Zwiebelfleisch mit Salzkartoffeln und Blattsalat Rx°° acegi 7 (kcal 402)
Nachtisch						
Pfirsichkompott Vxx°° (kcal 80)	Bananenquark Vxx°° g (kcal 153)	Fruchtjoghurt Vxx° g (kcal 217)	Götterspeise mit Vanillinsoße Rxx°°° g 14 (kcal 168)	Vanillapudding mit Schokosoße Vxx°° g 14 (kcal 211)	Frischobst Banane Vx° (kcal 162)	Dessert Vxx° g 1 (kcal 136)

Name:

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

Telefon: 06331- 5562171
Fax: 06331- 5562180
christopher.gehring@awo-pfalz.de

Adresse:
Berliner Ring 90, 66955 Pirmasens

Gedruckt am 03.04.2024 um 13:40 Uhr
plan_ear_7_5_d

Legende zum Speiseplan

Allergene:

a	glutenhaltig
a1	Enthält Weizen
a2	Enthält Roggen
a3	Enthält Gerste
a4	Enthält Hafer
a5	Enthält Dinkel
a6	Enthält Kamut
a7	Enthält Emmer
a8	Enthält Einkorn
a9	Enthält Grünkern
a10	Enthält Hybridgetreide
b	krebstierhaltig
c	eihaltig
d	fischhaltig
e	erdnusshaltig
f	sojahaltig
g	milchhaltig
h	schalenfruchthaltig
h1	Enthält Mandel
h2	Enthält Haselnuss
h3	Enthält Walnuss
h4	Enthält Kaschunuss
h5	Enthält Pecannuss
h6	Enthält Paranuss
h7	Enthält Pistazien
h8	Enthält Macadamianuss
h9	Enthält Queenslandnuss
i	selleriehaltig
j	senfhaltig
k	sesamhaltig
l	schwefelhaltig
m	lupinehaltig
n	weichtierhaltig

Kennzeichnung:

°°°	Diab. sehr gut
°°	Diab. geeignet
°	Diab. eingeschränkt
G	Geflügel
S	Schweinefleisch
V	vegetarisch
R	Rindfleisch
F	Fisch
A	Alkohol
xx	leichte Vollkost

Zusatzstoffe:

1	Farbstoffe
2	Konservierungsstoffe
3	Antioxidationsmittel
4	Geschmacksverstärker
5	Phosphat
6	Süßungsmittel
7	Phenylalaninquelle
8	geschwefelt
9	geschwärzt
10	gewachst