

Speiseplan für die 6. Woche 2025 vom 03.02.2025 bis zum 09.02.2025



Menüservice

Mo
03.02.2025

Di
04.02.2025

Mi
05.02.2025

Do
06.02.2025

Fr
07.02.2025

Sa
08.02.2025

So
09.02.2025

Suppe sowie wahlweise Gericht 1 oder Gericht 2

Gemüsecremesuppe Vx ⁰⁰⁰ cegi 7 (kcal 119)	Gemüsebrühe mit Flädle V ⁰⁰ a1cegi 7 (kcal 177)	Kürbiscremesuppe Vx ⁰⁰ ceg 7 (kcal 98)	Gemüsebrühe mit Reis und Erbsen Vxx ⁰⁰⁰ cei 7 (kcal 71)	Italienische Gemüsesuppe Vxx ⁰⁰⁰ acei 7 (kcal 96)	Rinderkraftbrühe mit Markklößchen R ⁰⁰ acegi 347 (kcal 243)
---	--	--	--	--	--

Menü 1: Nudelgratin mit Wildkräuter an einer Käse- Bechamelsoße mit Blattsalat Vx ⁰⁰ acgi 7 (kcal 708)	Menü 1: Käseomelett an Paprikarahmsoße, Salzkartoffeln und gemischtem Salat Vxx ⁰⁰⁰ aa1cegi 7 (kcal 655)	Menü 1: Gemüselasagne an Tomatensauce mit Blattsalat Vxx ⁰⁰⁰ acegi 17 (kcal 615)	Menü 1: Gnocchis mit Tomatensoße und gemischter Salat (Gurke, Karotte, Blatt) Vxx ⁰⁰ aceg 7 (kcal 628)	Menü 1: Vegetarisch gefüllte Paprikaschote an Tomatensoße mit Vollkornreis Vxx ⁰⁰ aa1a6a10cefgi 7 (kcal 605)	Menü 1: Graupeneintopf mit Gemüse, Kartoffelwürfeln und Roggenbrötchen V ⁰⁰⁰ acei 7 (kcal 521)	Menü 1: Allgäuer Käsespätzle karamellisierten Zwiebeln und gemischter Salat Vx ⁰ aa1a5ceg 7 (kcal 737)
Menü 2: Hähnchenbrust mit Specksoße, Rosmarin kartoffeln und Bohngemüse Gx ⁰⁰ acegi 27 (kcal 552)	Menü 2: Rinderhaschee mit Gemüstreifen und Makkaroni mit gemischtem Salat Rxx ⁰⁰⁰ aa1cegi 3478 (kcal 609)	Menü 2: Putenschnitzel an Rahmsoße mit Kohlrabigemüse und Butterspätzle Gx ⁰⁰⁰ aa1cegi (kcal 567)	Menü 2: Paniertes Kotelett mit Rosenkohl Gemüse und Salzkartoffeln Sx ⁰⁰ aa1cegi 2 (kcal 680)	Menü 2: Königsberger Klopse mit Kapernsoße, Salzkartoffeln und rote Beetesalat Sx ⁰⁰ aa1a6a10cefgij 3478 (kcal 684)	Menü 2: Worschgumbeere mit gebr. Blut- und Leberwurst, Gurke, Endiviensalat Sx ⁰ acefgij 123478 (kcal 1033)	Menü 2: Geschmorter Sauerbraten mit Spätzle und gemischtem Salat RAX ⁰⁰ aa1cegil 78 (kcal 595)

Suppe (ggf. vegetarische Alternativsuppe) und Traditionelles Gericht

Menü 3: Gemüsecremesuppe Vx ⁰⁰⁰ cegi 7 (kcal 119) Eier in Senfsoße mit Salzkartoffeln und Blattsalat Vxx ⁰⁰⁰ acegij 78 (kcal 398)	Menü 3: Gemüsebrühe mit Flädle V ⁰⁰ a1cegi 7 (kcal 177) Kasseler Kamm mit brauner Soße, Sauerkraut und Kartoffelpüree Sx ⁰⁰ agi 238 (kcal 448)	Menü 3: Kürbiscremesuppe Vx ⁰⁰ ceg 7 (kcal 98) Frische Reibekuchen mit Apfelkompott Vx ⁰⁰ a4c (kcal 538)	Menü 3: Gemüsebrühe mit Reis und Erbsen Vxx ⁰⁰⁰ cei 7 (kcal 71) Pälzer Hooriche mit Specksoße, gemischtem Salat (Gurke, Karotte, Blatt) Sx ⁰⁰ acegil 237 (kcal	Menü 3: Italienische Gemüsesuppe Vxx ⁰⁰⁰ acei 7 (kcal 96) Paniertes Fischfilet mit Sauce Remoulade und Kartoffelsalat Fxx ⁰ acgj 1348 (kcal 570)	Menü 3: Graupeneintopf mit Gemüse, Kartoffeln, Dörrfleisch und Roggenbrötchen Sx ⁰⁰ acei 7 (kcal 582)	Menü 3: Rinderkraftbrühe mit Markklößchen R ⁰⁰ acegi 347 (kcal 243) Geschmorter Sauerbraten mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen RAXx ⁰⁰ aceil 23678 (kcal
---	---	--	---	---	--	---

Nachtisch

Pflaumenkompott Vxx ⁰⁰ (kcal 121)	Apfel-Honigpudding V ⁰ g 1 (kcal 175)	Bananenquark Vxx ⁰⁰ g (kcal 153)	Fruchtjoghurt Vxx ⁰ g (kcal 217)	Kirschgrütze mit Vanillasoße Vxx ⁰⁰ ceg 147 (kcal 190)	Frischobst Orange V ⁰⁰⁰ (kcal 86)	Dessert Vxx ⁰ g 1 (kcal 136)
---	---	--	--	---	---	--

Telefon: 06332/964 131

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

Name:

Gedruckt am 03.02.2025 um 6:1 Uhr
plan_ear_7_5_d

inge.probst@awo-pfalz.de

Legende zum Speiseplan

Allergene:

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