



**Mo**  
22.02.2021

**Di**  
23.02.2021

**Mi**  
24.02.2021

**Do**  
25.02.2021

**Fr**  
26.02.2021

**Sa**  
27.02.2021

**So**  
28.02.2021

<b>Frühstück</b>	Zum Frühstück reichen wir Kaffee, Tee, Milch, Butter, Brötchen und Brot, Marmelade, Wurst und Käse. Am Dienstag bieten wir zusätzlich Rührei und am Samstag ein Frühstücksei an.						
	Grießbrei Vxx°° aq (kcal 105)	Sahnepudding Vx° q 14 (kcal 96)	Keksbrei fq 6 (kcal 327)	Vanillapudding Vxx° q 14 (kcal 113)	Zwiebackbrei Vxx°° q (kcal 116)	Karamellpudding Vxx° q 14 (kcal 138)	Haferflockenbrei Vxx° a4cq (kcal 172)
<b>Suppe</b>	Gemüsecremesuppe Vx°°° aqi (kcal 118)	Leberknödelsuppe RSx°° acqi (kcal 140)	Tomatencremesuppe Vxx°°° aq (kcal 123)	Gemüsebouillon mit Ei und Nudeln Vxx°°° aci (kcal 106)	Wirsingcremesuppe Vxx°°° aq (kcal 115)		Waldpilzcremesuppe Vx°° a1q (kcal 103)
	Leberknödel mit Bratensoße, Sauerkraut und Kartoffelpüree RSx°° acqi (kcal 569)	Hähnchenschlegel an Kräutersoße mit Karotten und Vollkornspirelli Gxx°° aa1qi (kcal 772)	Abgeschmelzte Grießknödel mit heißen Kirschen Vxx° aq (kcal 818)	Paniertes Kotelett mit Rosenkohl Gemüse und Salzkartoffeln Sxx°° a 2 (kcal 780)	Fisch- Cordon- bleu an Dillsoße mit Petersiliekartoffeln und Salat xx°°° acdqijl 2348 (kcal 548)	Linseneintopf mit Geflügelwienerele und Brötchen Gx° qi 23 (kcal 644)	Rieslingschinken mit Rahmkartoffeln und gemischter Salat Sx°° a1cqjl 38 (kcal 547)
<b>Menü 1</b>	Rinderbraten in Gemüsesoße, dazu Semmelknödel, Salat Rxx°°° acqijl 38 (kcal 516)	Fleischknepp mit Meerrettichsoße, Rote Beete Salat und Salzkartoffeln Sx°° aqi 38 (kcal 502)	Putengeschnetzeltes mit Pilzen, bunten Nudeln und Blattsalat Gx°° aa1cqijl 38 (kcal 464)	Wirsing-Hackfleischauflauf auf Soßenspiegel mit gemischtem Salat RSxx°° aa1cqijl 38 (kcal 476)	Gebratene Hackfleischklöße in Tomatensoße, Spaghetti, Salat RSxx°° aa1cqjl 38 (kcal 842)	Geräucherte Bauchscheiben mit sauren Bohnen und Kartoffelpüree g (kcal 368)	Schweineschnitzel Jäger Art mit Kroketten und Erbsen- Möhren- Gemüse Sx°° aa1i (kcal 814)
	Gemüsestrudel mit Sauerrahm und Blattsalat, Kartoffeln Vx°° cqjl 38 (kcal 791)	Eier in Senfsoße mit Salzkartoffeln und Blattsalat Vxx°°° acqijl 38 (kcal 472)	Käseomelett an Paprikarahmsoße, Salzkartoffeln und gemischtem Salat Vxx°°° a1cqjl 38 (kcal 766)	Sauerkrautauflauf mit frischer Schnittlauchsoße Vacq 7 (kcal 255)	Vegetarisch gefüllte Paprikaschote an Tomatensoße mit Vollkornreis xx°° aa1a6a10cfqj (kcal 47)	Kartoffeleintopf mit Gemüseeinlage und Roggenbrötchen Vxx°°° qi (kcal 560)	Semmelknödel mit Schwammerlsoße und gemischtem Salat Vxx°° acqi (kcal 329)
<b>Menü 2</b>	Frischobst V°°° (kcal 92)	Sahnepudding mit Heidelbeersoße Vxx° q 14 (kcal 157)	Quark mit Mandarinen Vxx°° q (kcal 118)	Rote Grütze mit Sahne Vxx°° q (kcal 258)	Apfelkompott Vxx°°° (kcal 83)	Frischobst V°°° (kcal 92)	Dessert Vxx° q 1 (kcal 136)
	Zum Nachmittagskaffee reichen wir Kaffee oder Tee sowie einen Kuchen nach Tagesangebot.						
<b>Kuchen</b>	Zum Abendessen reichen wir Tee, Käse, Wurst, Brotauswahl und Butter						
	Hering in Tomatensoße Fxx°°° (kcal 184)	Geflügelsalat mit Baguette Gxx°° ag (kcal 485)	Tortenbrie mit Karottensalat Vxx°°° g (kcal 384)	Krakauer Sx° (kcal 190)	Weißer Käs mit Zwiebeln und Petersilie Vxx°°° g (kcal 96)	Hausmacherteller mit Gurke Sx°° fij 1234 (kcal 463)	Bauernsalat mit Baguette Vx°° al 8 (kcal 326)

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

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

- Allergene:**
- |                |                       |                 |                   |
|----------------|-----------------------|-----------------|-------------------|
| 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 schwefelhaltig  |
| a5 Dinkel      | f sojahlaltig         | h6 Paranuss     | m lupinenhaltig   |
| a6 Kamut       | g milchhaltig         | h7 Pistazien    | n weichtierhaltig |
| a7 Emmer       | h schalenfruchthaltig | h8 Macdamianuss |                   |

Die Nährwertangaben beziehen sich auf die Standardportion. Der Energiegehalt erhöht sich bei pürierter Kost um ca. 270 kcal pro 100g.

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

Servicetelefon: 06332/964 131

Servicefax:

marcel.voelker@awo-pfalz.de

Küche: \_\_\_\_\_

