



Mo
22.04.2019

Di
23.04.2019

Mi
24.04.2019

Do
25.04.2019

Fr
26.04.2019

Sa
27.04.2019

So
28.04.2019

Suppe

Gemüsebrühe mit Eierstich	Gebrannte Grießsuppe	Frischkäsecreme Suppe	Eierflockensuppe	Rote Beete Orangensuppe		Gemüsebrühe mit Flädle
Vxx°° cqi (kcal 87)	Vxx°° a1qi (kcal 95)	Vx°° a1qi (kcal 362)	Vxx°° cqi (kcal 93)	Vxx°° aqi (kcal 157)		Vxx°° a1cqi (kcal 218)

Menü 1

Gefülltes Schweinefilet an Rahmsouße Spätzle und Spargelgemüse	Hähnchen-Geschnetzeltes mit Reis und Kopfsalat	Kässpätzle mit Zwiebeln abgeschmelzt, Pflücksalat	Schinkenbraten Rahmwirsing und Semmelknödel	Rührei mit Rahmspinat und Salzkartoffeln	Kartoffel-Hackfleisch Eintopf mit Karottenwürfel, Semmel	Rinderbraten an Rotweinsouße Semmelknödel und Romanesco-Gemüse
Vxx°° aa1cqi 34 (kcal 102)	qh1 (kcal 357)	Vxx°° a1cq (kcal 681)		Vxx°° a1cqi (kcal 521)	RSxx°° a1qi (kcal 456)	RAxx°° a1cq (kcal 248)

Menü 2

Spargelgemüse mit Dampfkartoffeln und Blattsalat	Eierpfannkuchen gefüllt mit Gemüwestreifen, Endiviansalat	Saure Kutteln mit Bratkartoffeln und Pflücksalat	Quarkauflauf ,dazu Souße mit Vanillegeschmack	Kabeljaufilet an Kräutersouße, Reis und Blumenkohlsalat	Kartoffel- Karotten- Lauch Eintopf, Semmel	Semmelknödel mit Rahmsouße Spargelgemüse und Blattsalat
Vxx°° a1qi (kcal 353)	(kcal 12)	Rxx°° (kcal 274)	Vxx°° a1cq 14 (kcal 643)	a1dqi (kcal 348)		Vxx°° a1cqi (kcal 501)

Nachtisch

Eis	Bircher Müsli	Pfirsichkompott	Grießpudding	Stracciatellacreme	Orange	Bayrisch Creme mit Kirschen
ZUSATZ KAL	Vx°° a3a4qh1h2 (kcal 330)	Vxx°° (kcal 87)	Vxx°° a1q (kcal 170)	Vxx°° fq (kcal 226)	Vxx°° (kcal 64)	Vxx°° q (kcal 265)

Mittagstisch: Täglich 11.30 - 13.00 Uhr - mit Suppe und Nachtisch -

Café "Kontakt": Dienstag, Mittwoch, Donnerstag, Freitag, Samstag, Sonntag, 14:30 - 17:00 Uhr

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	a glutenhaltig	a8 Einkorn	h1 Mandel	h9 Queenslandnuss
2 Konservierungsstoffe	a1 Weizen	b krebstierhaltig	h2 Haselnuss	i selleriehaltig
3 Antioxidationsmittel	a2 Roggen	c eihaltig	h3 Walnuss	j senfhaltig
4 Geschmacksverstärker	a3 Gerste	d fischhaltig	h4 Kaschunuss	k sesamhaltig
5 Phosphat	a4 Hafer	e nusshaltig	h5 Pecannuss	l schwefehaltig
6 Süßungsmittel	a5 Dinkel	f sojahaltig	h6 Paranuss	m lupinenhaltig
7 Phenylalaninquelle	a6 Kamut	g milchhaltig	h7 Pistazien	n weichtierhaltig
8 geschwefelt	a7 Emmer	h schalenfruchthaltig	h8 Macdamianuss	
9 geschwärzt				
10 gewachst				

Bitte reservieren Sie bei größeren Gruppen!

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

Servicetelefon: 07392 / 9728-32
Servicefax:
www.seniorenzentrum-laupheim.de

Küche: _____

