































Name: _____ **Vorname:** _____

Woche 1	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Vorspeisen- suppe	Klare Suppe mit Grießklößchen ^{a,b,d,h,g,j}	Kürbis- Cremesuppe ^{3,b,h,g,j}	Klare Suppe mit Ebly u. Julienne- Gemüse ^{a,b,d,h,g,j}	Bärlauch- Cremesuppe ^{b,h,j,g}	Klare Suppe Mit Muschelnudeln u. Gemüse ^{3,9,a,d,j}	Cremesuppe ^{3,b,h,g,j}	Klare Suppe mit Einlage ^{a,d,g,j}
Menü 1 Vollkost	Dibbelabbes ^{1,2,13,m} Kartoffeln, Speck, Porree, Lauch Blattsalat ^{b,h,j,k,g}	Hähnchen- schenkel Braune Soße Paprikareis ^{b,h} Balkangemüse ^{b,g,h,j}	Serbischer Bohneneintopf ^{1,2,g,j} Speck, Gemüse, Kartoffeln Kochmettwurst ^{1,2,1} 6	Zwiebel- Putenschnitzel ^{a,b,g,h} Gebratener Reis Mischgemüse ^{b,g,h,j} „Euro-Mix“	Labskaus ^{1,2,9,10,b,h,g,j,m,e} Kartoffeln, Rote Beete, Speck u. Hering Saure Beilage ⁴	Leberklöße ^{a,d} Kapernsoße ^{b,h} Salzkartoffeln Rahmweißkohl ^{b,h}	Wildschwein- braten (mit Pilze u. Preiselbeeren) Serviettenknödel ^{a,b,d,h} Apfelrotkohl ^{2,6}
							
Menü 2 Schonkost geeignet	Hoki-Fischfilet ^{a,b,e,h} Leichte Sahnesoße ^{b,h,j} Salzkartoffeln Schmorgurke ^{b,h,g,j,k}	Schweinesteak ^{a,g,j} Orientalisch Gewürzt Braune Soße Bratkartoffeln ^a Chinakohlsalat ^{9,a,d,b,h,j,k,g}	Rinderfrikadelle ^{a,b,d,h} Pilzrahmsauce ^{1,2,b,h} Röllli-Nudeln ^{a,d} Schwarzwurzeln ^{b,g,h,j}	Süßkartoffel- Gemüse- Auflauf ^{1,2,9,b,h,g,j} Blattsalat ^{b,h,j,k,g}	Rindersaft- gulasch Spätzle ^{a,d} Kohlrabi- Gemüse ^{b,g,h,j}	Kürbis- Cremesuppe ^{b,h,g} Pfannkuchen ^{a,b,d,h}	Römerbraten Petersiliensoße Kartoffelstampf Finess- Pfannengemüse ^{b,g,h,j}
							
Menü 3 Vegetarisch	Dibbelabbes ^{1,2,13,m} Kartoffeln, Porree, Lauch Blattsalat ^{b,h,j,k,g}	Vollkornbratling Paprikareis ^{b,h} Balkangemüse ^{b,g,h,j}	Serbischer Bohneneintopf ^{g,j} Gemüse, Kartoffeln	Zwiebel-Tofu- Steaks ^{a,b,g,h} Gebratener Reis Mischgemüse ^{b,g,h,j} „Euro-Mix“	Quarkkälchen Vanillesoße Obst kompott	Grünkernknödel Kapernsoße Salzkartoffeln Rahmweißkohl	Pilz-Rahm-Ragout mit Kräutern ^{b,h,g,j} Serviettenknödel ^{a,b,d,h} Apfelrotkohl ^{2,6}
							
Dessert	Apfelmus ²	Mango-Joghurt ^{b,h}	Latte Macchiato- Pudding ^{b,h}	Birnenquark ^{b,h}	Frisches Obst#2	Cremedessert ^{2,12b,h,i}	Cremedessert ^{2,12b,h,i}
							

Speiseplankennzeichnung und Nutzung

Symbolerklärung



Schweinefleisch:

Kennzeichen für Gerichte, die Schweinefleisch oder Schweinefleischerzeugnisse wie z.B. Schmalz enthalten. Gelatine vom Schwein (z.B. in Dessert und Torten) kann leider nicht gekennzeichnet werden, da uns nicht immer ausreichende Informationen der Quellen vorliegen.



Rindfleisch:

kennzeichen für Gerichte, die Rindfleisch und Rindfleischerzeugnisse enthalten.

Gelatine vom Rind (z.B. in Dessert und Torten) kann leider nicht gekennzeichnet werden, da uns nicht immer ausreichende Informationen der Quellen vorliegen.



Wild:

Kennzeichen für Gerichte, die Wild und Wilderzeugnisse enthalten.



Geflügel:

Kennzeichen für Gerichte, die Geflügel und Geflügelerzeugnisse enthalten.



Vegetarisch:

Kennzeichen für Gerichte ohne Fleisch und Fleischerzeugnisse. Eier und Milchprodukte können jedoch enthalten sein.



Lamm:

Kennzeichen für Gerichte, die Lamm und Lammerzeugnisse enthalten.



Fisch:

Kennzeichen für Gerichte, die Meeresfrüchte, wie Fisch, Krebstiere oder Muscheln und deren Erzeugnisse enthalten.

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe :

Die Kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe werden bei uns numerisch gekennzeichnet auf den speziellen Listen bzw. einem Ausgehängtem Speiseplan.

*Zusatzstoffe/ Allergene:

1 Konservierungsstoffe; 2 Antioxidationsmittel; 3 Geschmacksverstärker; 4 Süßungsmittel;; 6 mit einer Zuckerart u. Süßungsmittel; 7 mit einer Zuckerart , 8 enthält eine Phenylalaninquelle; 9 Farbstoff; 10 geschwefelt; 11 gewachst; 12 geschwärzt; 13 Phosphat; 14 koffeinhaltig; 15 unter Verwendung von Alkohol (a) enthält Glutenhaltige Getreide (b) enthält Laktose; (c) enthält Krebstiere; (d) enthält Eier u. Eierzeugnisse; (e) enthält Fisch u. Fischerzeugnisse; (f) enthält Erdnüsse;(g) enthält Soja und Sojaerzeugnisse; (h) enthält Milch u. Milcherzeugnisse; (i)enthält Schalenfrüchte; (j) enthält Sellerie; (k) enthält Senf; (l) enthält Sesam; (m) enthält Schwefeldioxid und Sulfide; (n) enthält Lupine und – erzeugnisse; (o) Weichtiere und -erzeugnisse



Lieferant: #1 Bauer Jacobs, Hausbach; 2 Obstbauer Jacoby, Tünsdorf; 3 Süßmosterei Väh, Losheim amSee, 4 Imkerei Thomas Lauer Losheim am See, 5 Bäckerei Quinten Hausbach

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten auch Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess der Küche verwendet werden.