

Beispiel-Speisenplan 1

vom 00.00.20XY bis 00.00.20XY



		Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Tagessuppe		Kartoffel-Gemüse-Suppe ^{a1,g,i,4,5}	Brokkolicreme mit Röstmandeln ^{a1,g,1,5}	Kalbsboullion mit Fadennudeln ^{a1,c,i,j,4,5}	Fränkische Spargelcreme ^{1a,g,1,5}	Bärlauchcreme mit Croutons ^{a1,g,1,5}
Salate		Bunter Gemüsesalat	Dressingsorten: French-Dressing ^{f,g,i,5,10} Joghurt-Dressing ^{f,i,j,5,10} Balsamico-Dressing ^{c,f,g,i,j,10}			
Hauptgerichte	Menü 1	Cordon Bleu vom Hähnchen ^{a1,c,e,f,g,i,j,k,2,3,5} mit Soße Maltaise ^{c,g,i,9} , Erbsen und Kartoffeln	Gefüllte Paprikaschote in Tomatensoße ^{a1,c,i,5}	Putengeschnetzeltes mit Curry-Obstsoße ^{a1,g,1,2}	Szegediner Gulasch ^{a1,g,1,3,10} mit Spätzle ^{a1,c}	Gebratenes Wildlachsfilet ^d mit Wildreis und Dillsauce ^{a1,g,i,5}
	Menü 2	Veganes Gemüsegulasch ^{f,i,5} mit Fusilli ^{a1}	Dampfnudeln ^{a1} mit Vanillesoße ^{g,1,10}	Basmatireis, Gemüsepfanne, Scharfe Joghurtsoße ^{g,5,10}	Gebratener Schafskäse ^{a1,c} , Karotten-Erbsen, Kartoffel	Risotto mit Tomaten-Zucchini-Gemüse ²
Dessert		Obst ⁸ mit Naturjoghurt ⁹	Frisches Obst ⁸	Vanillepudding ^{g,1,10}	Tiramisu ^{g,1,10}	Pannacotta ^{g,10}

Allergene

a1 Weizen	a4 Hafer	b Krebstiere	e Erdnüsse	h1 Mandeln	h4 Cashew-Kerne	h7 Pistazien	j Senf	m Lupinen
a2 Roggen	a5 Dinkel	c Eier	f Soja	h2 Haselnüsse	h5 Pecanüsse	h8 Queensland-/Macadamianüsse	k Sesam	n Weichtiere
a3 Gerste	a6 Kamut	d Fisch	g Milch	h3 Walnüsse	h6 Paranüsse	i Sellerie	l Sulfite	

Zusatzstoffe

1 Farbstoff	4 Antioxidationsmittel	7 geschwärzt	10 Süßungsmittel	13 enthält eine Phenylalaninquelle
2 Konservierungsstoff	5 Geschmacksverstärker	8 gewachst	11 chininhaltig	14 „unter Schutzatmosphäre verpackt“, nur wenn Abgabe in Fertigpackung erfolgt
3 Nitritpökelsalz	6 geschwefelt	9 Phosphat	12 coffeinhaltig	