J. Böhm - Küchenleitung -
Tel.: 91733-997

SENIORENCENTRUM *"ST. JOHANNES"*
WOCHENSPEISEKARTE VOM 25.05.2026- 31.05.2026

		Menü 1/Diab 1 Vollkost		Menü 2/Diab 2 Leichte Vollkost		Kaffee	Abendbeilage
Montag		Tomatensuppe mit Reis Hähnchenroulade Salzkartoffeln Spargelragout	KV ML,SE KV EI,ML	Tomatensuppe mit Reis artoffelpfanne mit Zucchini und Tomate Schnittlauchsoße	KV GG,SL,W: ,ML,WZ, 12	beerkuchen vom B EI,SO,ML	Farmersalat G,EI,SE,V 1,7
	Dessert	Schokoladenmousse	ML	Schokoladenmousse	ML		
Dienstag		Fruchtkaltschale Vollkornnudeln mit Tomatensauce Eisbergsalat mit Gurken und Radiesche	KV GG,WZ ,ML,SL,\ 1,3 SE	Fruchtkaltschale Blumenkohl in Backteig Holländischer Soße Salzkartoffeln	KV GG,EI,WZ ,ML,SE,\ 3,12 KV	sinenbrot und But GG,WZ	Rührei EI,ML,SL
	Dessert	Fruchtjoghurt	ML	Fruchtjoghurt	ML		
Mittwoch		Bauerneintopf mit Hackfleisch	SL 2	Grießbrei mit Zimt und Zucker	,ML,SF,\	chter Mandarinen EI,SO,ML 6	Fisch - Nuggets I,FI,SO,M 2,28
	Dessert	Banane / Birne		Banane / Birne			
Donnerstag		Milchmixgetränk gebratene Frikadelle Kartoffelsalat Hausmacherart mit Ketchup und Senf	ML GG,EI,W: 30 EI,SE 1,2,4,12 SE 1,7	Milchmixgetränk Milchreisauflauf mit Kirschen	ML EI,ML	Plundergebäck ,ML,SF,V 2,12	Weintrauben KV
	Dessert	Eis	SO,ML 12	Eis	SO,ML 12		
Freitag		Pilzbrühe mit Eierstich Lachs Spargelragout Salzkartoffeln	EI,SL ,FI,ML,V KV	Pilzbrühe mit Eierstich Pfannkuchen mit Rahmchampignons Eisbergsalat mit Cocktaildressing	EI,SL G,EI,ML,V 1,3 ML,SL,SE 7,12	nachter Butter-Stre G,EI,ML,\	Spargel Brotsalat
	Dessert	Grießpudding	GG,ML,W	Grießpudding	GG,ML,W:		
Samstag		Gulaschsuppe mit Weißbrot	KV 3	Paprika Zucchinieintopf	GG,SL,W:	nisbeertörtchen G EI,SO,ML	Kakao ML
	Dessert	Wackelpudding	KV 12	Wackelpudding	KV 12		
Sonntag		Nudelsuppe Sauerbraten Salzkartoffeln Rahmkohlrabi	GG,SL,W ,SE,SU,\ 2,3,12 KV KV	Nudelsuppe Maultaschen -Spargelauflauf	GG,SL,W: EI,ML,SL	Bienenstich O,ML,SF 12	chweizer Käsesal ML,SE 4,12
	Dessert	Erdbeerpudding mit Sahne	ML 12	Erdbeerpudding mit Sahne	ML 12		

Zusatzstoffe: 00 = Keine kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe enthalten, 01 = mit Konservierungsmitteln, 02 = mit Antioxidationsmitteln, 03 = mit Geschmacksverstärker, 04 = mit Süßungsmittel(n), 05 = koffeinhaltig, 06 = mit kakaohaltiger Fettglasur, 07 = mit einer Zuckerart(en) und Süßungsmittel(n), 10 = enthält eine Phenylalaninquelle, 11 = kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken, 12 = mit Farbstoff, 13 = geschwefelt, 14 = gewachst, 15 = geschwärzt, 16 = mit Phosphat, 17 = mit Milchpulver, 18 = mit Molkenpulver, 19 = mit Milcheiweiß, 20 = mit Eiklar, 21 = unter Verwendung von Milch, 22 = unter Verwendung von Sahne, 23 = mit Pflanzeneiweiß, 24 = mit Stärke, 27 = Kunststoffüberzug nicht zum Verzehr geeignet, 28 = aus Fischstücken zusammengefügt, 29 = aus Fleischstücken zusammengefügt, 30 = mit z.T. fein zerkleinertem Fleischanteil (Die Angaben 16 bis 24 sind ausschließlich bei Fleischerzeugnissen erforderlich.)

Allergen: KV = Keine vorhanden, GG = Enthält Glutenhaltiges Getreide (d.h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon) und/oder daraus hergestellte Erzeugnisse, KT = Enthält Krebstiere und/oder daraus hergestellte Erzeugnisse, EI = Enthält Eier und/oder daraus hergestellte Erzeugnisse, FI = Enthält Fisch und/oder daraus hergestellte Erzeugnisse, EN = Enthält Erdnüsse und/oder daraus hergestellte Erzeugnisse, SO = Enthält Soja und/oder daraus hergestellte Erzeugnisse, ML = Enthält Milch und/oder daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Laktose), SF = Enthält Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Kaschunuss, Pecanuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss und Queenslandnuss und/oder daraus hergestellte Erzeugnisse, SL = Enthält Sellerie und/oder daraus hergestellte Erzeugnisse, SE = Enthält Senf und/oder daraus hergestellte Erzeugnisse, SM = Enthält Sesamsamen und/oder daraus hergestellte Erzeugnisse, SU = Enthält Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l, als SO2 angegeben, LU = Enthält Lupine und/oder daraus hergestellte Erzeugnisse, WT = Enthält Weichtiere und/oder daraus hergestellte Erzeugnisse

Das Diätmenü, sowie alle anderen Kostformen, werden von Menü 1 und 2 abgeleitet.

Beirat: _____ Einrichtungsleitung: _____ Küchenleitung: _____ HWL: _____