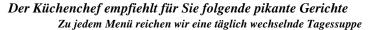
## Beispielplan einer Menükarte für ein Altenheim



Seite 2





	Montag		Dienstag		Mittwoch		Donnerstag		Freitag		Samstag		Sonntag	
Suppe	Zwiebelsuppe		Champignonsuppe		Hühnerbrühe Nudeln		Brokkolisuppe		Lauchcremesuppe		Eintopf		Spargelcremesuppe	12
Angabe zur Kcal	32 kcal		32 kcal		26 kcal		71 kcal		34 kcal				99 kcal	
Allergene	al, i		al, g		a1, c, i		a1, g, i		a1, g, i, j				a1, g, i, j	
	Schweine		Gekochtes		Ungarischer		Geschmorter		Gebackene	30,31	Graupeneintopf	30	Sauerbraten mit	30
Menü 1	schnitzel,		Rindfleisch in	30	Rindergulasch	30	Hackbraten,		Reibekuchen		mit Kartoffel-	5	Rosinensauce,	
Vollkost	Bratensauce,		Meerrettichsauce,	2,5	mit Butternudeln		mit Stampf-	2	mit einer		würfeln		Kartoffelknödel	
	Salzkartoffeln,	5	Kartoffel-	5	und frischer		kartoffeln und		Portion		und		und	
	Rahmerbsen		Endivenstampf		Gurkensalat		Brechbohnen		Apfelmus	2	Rindfleisch		Apfelrotkohl	8
Angabe zur Kcal	376 kcal		355 kcal		410 kcal		520 kcal		330 kcal		343 kcal		363 kcal	
Allergene	a1, c, g, i		a1, i, j, l		a1, c, g, j		a1, c, g, i, j		a1, c, i		al, i		a1, g, i, j, l	
	Omelette mit	30,31	Vegetarische	30,31	Champignon-	30,31	Nudelauflauf	30,31	Vollkornnudeln	30,31	Rheinischer-	30	Vegetarische	30,31
Мепü 2	Champignons	2	Variationen		ragout mit		vegetarisch		mit Tomaten-		Schnittbohnen-		Variationen mit	
Vollkost	Salzkartoffeln	5	Salzkartoffeln	5	Spätzle		mit Käse über-		sauce und		Eintop mit	2	Salzkartoffeln,	5
Vegetarisch	und frischer		Endiviensalat		und frischer		backen und		frischer		Kartoffel-	5	und frischer	
	Blattsalat		mit Senfdressing		Lollo Rosso		Blattsalat		Eisbergsalat		würfeln		Blattsalat	
Angabe zur Kcal	455 kcal		377 kcal		325 kcal		545 kcal		525 kcal		365 kcal		505 kcal	
Allergene	a1, c, g, i, j		a1, g, i, j		a1, c, g, i, j		a1, c, i, g, j		a1, c, g, i, j		g, i, j		a1-a6, c, g, i, j	
	Schweine		Mageres		Ungarischer		Geschmorter		Heringsfilet	30	Rheinischer-		Sauerbraten	30
Мепü3	schnitzel,		Rindfleisch in	30	Rindergulasch	30	Hackbraten,		in Sahnesauce,	2,3,8	Schnittbohnen-		mit Rosinen-	
Vollkost	Bratensauce,		Kräutersauce,		mit Butternudeln		Bratensauce,		dazu Salz-	5	eintopf mit	2	sauce, Salz-	
	Salzkartoffeln,	5	Kartoffelpüree	2	und Apfelkompott		Püree und	2	kartoffeln		Kartoffelwürfeln	5	kartoffeln und	5
	und Blattsalat		und Möhrchen		mit Stücken	8	Blattsalat		und Salat		und Mettende		Eisbergsalat	
Angabe zur Kcal	441 kcal		350 kcal		395 kcal		515 kcal		388 kcal		415 kcal		363 kcal	
Allergene	a1, g, i		a1, g, i		a1, c, i		a1, g, i, j		a1, c, d, i, g, j		g, i, j		a1, g, i, j, l	
muslimische	Мепіі 1						Мепй 1				Hähnchenbrust			
Auswahlkost	mit		Мепй 3		Мепіі 3		mit		Мепü 3		Salzkartoffeln	5	Мепü 3	
	Geflügel						Rindfleisch				Erbsen Möhren			<u>                                     </u>
Allergene	al, g, i		a1, g, i		a1, c, i		a1, g, i, j		a1, c, d, i, g, j		c, f, g, i, j		a1, g, i, j, l	Щ
Dessert	Nuß-Nougat-Pudding		Mandarinenquark		frisches Obst		Vanillequark	Щ	Pfirsichpudding	1,4	Joghurtbecher	4	feines Eisdessert	4
Angabe zur Kcal	121 kcal		118 kcal		53 kcal		118 kcal		129 kcal		146 kcal		27 kcal	╨
Allergene	g, h2		g				g	<u> </u>	g		g, h1- h9		f, g, h1- h9	╨
													<u> </u>	