



Speiseplan

für die Woche vom 14.02.2022 bis 18.02.2022

Montag Legierte Grießsuppe
Chinapfanne „süßsauer“ mit Hähnchenbrustfiletstreifen,
Paprikaschoten, Ananas, körnigem Reis und buntem Salat
Cremedessert



Dienstag Festtagssuppe
Hefeknödel mit sahniger Vanillesoße
frisches Obst



Mittwoch Kohlrabicremesuppe
Gabelspaghetti mit vegetarischer Bolognese
und Eissalat
Milchreis



Donnerstag: Zucchini cremesuppe
Rinderschmorbraten mit pikanter Soße, Knödel und Salat
Schokoriegel



Freitag: Leberspätzlesuppe
Blumenkohl röschen gebacken mit Cocktaildip
und Petersilienkartoffeln
Götterspeise

Änderungen vorbehalten

Wir wünschen guten Appetit

Stiftlandwerkstätten St. Elisabeth
Mitterteich



Allergene und Zusatzstoffe

für die Woche vom 14.02.2022 bis 18.02.2022

Montag	Suppe:	A1, A3, A7, A9, A10, Z4, Z8
	Hauptgericht:	A1, A7, A9, A10, Z4, Z8
	Dessert:	A1, A7, Z8, Z11
❧		
Dienstag	Suppe:	A1, A3, A9, A10, Z4, Z8
	Hauptgericht:	A1, A3, A7, Z8, Z11
	Dessert:	--
❧		
Mittwoch	Suppe:	A1, A7, A9, A10, Z4, Z8
	Hauptgericht:	A1, A3, A6, A7, A9, A10, Z4, Z8
	Dessert:	A3, A7, Z8, Z11
❧		
Donnerstag:	Suppe:	A1, A7, A9, A10, Z4, Z8
	Hauptgericht:	A1, A5, A7, A10, Z4, Z8
	Dessert:	A1, A3, A5, A6, A7, A11, Z8
❧		
Freitag:	Suppe:	A1, A3, A7, A9, A10, Z4, Z8
	Hauptgericht:	A1, A3, A7, A9, A10, Z4, Z8
	Dessert:	A7, Z1, Z4, Z8, Z11

Änderungen vorbehalten

Wir wünschen guten Appetit

Stiftlandwerkstätten St. Elisabeth
Mitterteich

Allergene = A:

A1) Glutenhaltige Getreide* – A2) Krebstiere – A3) Eier – A4) Fische – A5) Erdnüsse – A6) Sojabohnen – A7) Milch – A8) Schalenfrüchte** – A9) Sellerie – A10) Senf – A11) Sesamsamen – A12) Schwefeldioxid und Sulfite – A13) Lupinen – A14) Weichtiere

*Bei A1) Glutenhaltige Getreide können Dinkel, Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Grünkern enthalten sein.

**Bei A8) Schalenfrüchte können Mandeln, Hasel-, Wal-, Erd-, Kaschu-, Pecan-, Para-, Queensland-, Makadamianüsse, Pistazien enthalten sein.

Neben den ausgewiesenen Allergenen können in den verwendeten Lebensmitteln technologisch unvermeidbare Spuren von Allergenen nicht ausgeschlossen werden!




Zusatzstoffe = Z:

Z1) mit Farbstoff – Z2) mit Konservierungsstoff – Z3) mit Antioxidationsmittel – Z4) mit Geschmacksverstärker – Z5) geschwefelt – Z6) geschwärzt – Z7) mit Phosphat – Z8) mit Milcheiweiß – Z9) koffeinhaltig – Z10) chininhaltig – Z11) mit Süßungsmittel – Z12) enthält eine Phenylalaninquelle – Z13) gewachst – Z14) mit Taurin



Speiseplan

für die Woche vom 21.02.2022 bis 25.02.2022

M ontag	Kartoffelsuppe mit Kasseler Marillenknödel mit sahniger Vanillesoße frisches Obst
	
D ienstag	Pilzcremesuppe Spaghetti mit herzhafter Käsesoße und knackigem Salat Pudding-Dessert
	
M ittwoch	Hühnerkraftbrühe mit Riebele Gebackenes Fischfilet mit Zitrone, Kartoffeln und Salat Vollkornmüsli
	
D onnerstag:	Currycremesuppe Hähnchen Cordon bleu mit Zitronenecke, Kartoffelsalat, Gurken- und Tomatensalat Kuchenriegel
	
F reitag:	Grießnockerlsuppe Kartoffelgratin mit Putenschinken- und Karottenjulienne, Käse überbacken und Eissalat in Joghurtdressing Fruchtjoghurt

Änderungen vorbehalten

Wir wünschen guten Appetit

Stiftlandwerkstätten St. Elisabeth
Mitterteich



Allergene und Zusatzstoffe

für die Woche vom 21.02.2022 bis 25.02.2022

Montag	Suppe:	A1, A7, A9, A10, Z4, Z7, Z8
	Hauptgericht:	A1, A3, A7, Z5, Z8, Z11
	Dessert:	--
❧		
Dienstag	Suppe:	A3, A6, A9, A10, Z3, Z4
	Hauptgericht:	A1, A3, A9, A10, Z4, Z8
	Dessert:	A7, Z1, Z8, Z11
❧		
Mittwoch	Suppe:	A1, A3, A7, A9, A10, Z4, Z8
	Hauptgericht:	A1, A3, A7, A9, A10, Z4, Z8
	Dessert:	A1, A5, A6, A7, A11, Z8
❧		
Donnerstag:	Suppe:	A1, A7, A9, A10, Z4, Z8
	Hauptgericht:	A1, A3, A7, A9, A10, Z4, Z8
	Dessert:	A1, A3, A7, Z8, Z11
❧		
Freitag:	Suppe:	A1, A3, A7, A9, A10, Z4, Z8
	Hauptgericht:	A1, A3, A7, A9, A10, Z4, Z7, Z8
	Dessert:	A1, A7, Z8, Z11

Änderungen vorbehalten

Wir wünschen guten Appetit

Stiftlandwerkstätten St. Elisabeth
Mitterteich

Allergene = A:

A1) Glutenhaltige Getreide* – A2) Krebstiere – A3) Eier – A4) Fische – A5) Erdnüsse – A6) Sojabohnen – A7) Milch – A8) Schalenfrüchte** – A9) Sellerie – A10) Senf – A11) Sesamsamen – A12) Schwefeldioxid und Sulfite – A13) Lupinen – A14) Weichtiere

*Bei A1) Glutenhaltige Getreide können Dinkel, Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Grünkern enthalten sein.

**Bei A8) Schalenfrüchte können Mandeln, Hasel-, Wal-, Erd-, Kaschu-, Pecan-, Para-, Queensland-, Makadamianüsse, Pistazien enthalten sein.

Neben den ausgewiesenen Allergenen können in den verwendeten Lebensmitteln technologisch unvermeidbare Spuren von Allergenen nicht ausgeschlossen werden!

Zusatzstoffe = Z:

Z1) mit Farbstoff – Z2) mit Konservierungsstoff – Z3) mit Antioxidationsmittel – Z4) mit Geschmacksverstärker – Z5) geschwefelt – Z6) geschwärzt – Z7) mit Phosphat – Z8) mit Milcheiweiß – Z9) koffeinhaltig – Z10) chininhaltig – Z11) mit Süßungsmittel – Z12) enthält eine Phenylalaninquelle – Z13) gewachst – Z14) mit Taurin