

Speiseplan vom 09.06.2025 bis 15.06.2025, 24. Kalenderwoche

Datum	Montag 9.6.2025	Dienstag 10.6.2025	Mittwoch 11.6.2025	Donnerstag 12.6.2025	Freitag 13.6.2025	Samstag 14.6.2025	Sonntag 15.6.2025
Menülinie							
Menü I (Vollkost)	Puten- geschnetzeltes Rahmsoße Blumenkohl Spätzle	Fleischsülze Remouladensoße Bratkartoffeln Saure Gurke	Rindfleisch Meerrettich-Sahne- Soße Kartoffeln Bohngengemüse	Hackfleischspieß Soße Zwiebel-Pilz-Püree bunter Salat	Backfisch Kräutersoße warmer Kartoffelsalat	Gulaschsuppe mit Schweinefleisch und Paprika Graubrot	Tagessuppe Burgunderbraten Bratensoße Kaisergemüse Semmelknödel
Zusatzstoffe	3	1, 2, 3, 5, 6, 13	1, 2, 3, 4, 6	2, 3, 4, 13	2, 3, 6	2, 3, 4, 6	1, 2, 3, 4, 6
Allergene	a, c, f, g, i	a, c, g, i, j	a, c, f, g, i, j, l	a, c, f, g, i, j	a, c, d, g, i, j	a, c, f, g, i, j	a, c, f, g, i, j
Informationen	Bestellmenge:	Bestellmenge:	Bestellmenge:	Bestellmenge:	Bestellmenge:	Bestellmenge:	Bestellmenge:
Menü II (Leichtkost)	Puten- geschnetzeltes Rahmsoße Blumenkohl Kartoffeln	paniertes Fischfilet Zitronen-Petersilien- Soße Gemüwestreifen Kartoffeln	Salatteller mit Schinken Käse und Ei Joghurtdressing	kleine Hähnchenschnitzel Reis Tomatensoße Broccoli	gefüllte Zucchini Tomatensoße Kartoffeln bunter Salat	Lauchcremesuppe mit Schinkenstreifen Weißbrot	Tagessuppe Burgunderbraten Bratensoße Kaisergemüse Kartoffeln
Zusatzstoffe	3	1	2, 3, 4		2, 13	2, 3, 4, 6	1, 2, 3, 4, 6
Allergene	a, c, g, i	a, c, d, f, g, i	c, g, i	g	i	a, c, f, g, i, j	a, c, f, g, i, j
Informationen	Bestellmenge:	Bestellmenge:	Bestellmenge:	Bestellmenge:	Bestellmenge:	Bestellmenge:	Bestellmenge:
Menü III (Suppe)		Rindfleischsuppe mit Nudeln und Eierstich Graubrot	Kartoffel- cremesuppe Graubrot	Mexikanischer Bohneneintopf Weißbrot	Zuckerschoten- cremesuppe Graubrot	Frohe Pfingsten wünscht die Unternehmensgruppe Blank	
Zusatzstoffe		4	3	2, 3, 4, 6	4		
Allergene		a, c, f, g, i, j	a, c, g, i	a, c, f, g, i, j	a, c, f, g, i, j		
Informationen	B	Bestellmenge:	Bestellmenge:	Bestellmenge:	Bestellmenge:		
Nachtisch für alle Menüs	Eisdessert	Fruchtcocktail	Vanillepudding	Frischobst "Melone"	Apfelmus	Gelbe Grütze	Obstsalat
Zusatzstoffe	1	1	2, 13		3	3	
Allergene	g, h		g			a, c, f, g, h, i	
Informationen							

Legende der Inhaltsstoffe	Energie (Kilokalorien) kcal Energie (Kilojoule) kJ Broteinheiten BE Eiweiß (Protein) g Fett g Kohlenhydrate, resorbierbare g	Legende der Zusatzstoffe 1 - mit Farbstoff, 2 - mit Konservierungsstoff, 3 - mit Antioxidationsmittel, 4 - mit Geschmacksverstärker, 5 - mit Süßungsmittel, 6 - mit Phosphat, 7 - gewachst, 8 - geschwärzt, 9 - geschwefelt, 13 - mit einer Zuckerart und Süßungsmittel, 10 - coffeinhaltig, 11 - chininhaltig, J - mit Jodsalz Legende der Allergene a - enth. Gluten, b - enth. Krebstiere, c - enth. Ei, d - enth. Fisch, e - enth. Erdnüsse, f - enth. Soja (gen-tech-frei), g - enth. Milch einschl. Laktose, h - enth. Schalenfrüchte, i - enth. Sellerie, j - enth. Senf, k - enth. Sesam, l - enth. Schwefeldioxid/Sulfite, m - enth. Lupinen, n - enth. Weichtiere, - enth. Weizen, - enth. Rapsen, - enth. Gerste, - enth. Hafer, - enth. Dinkel, - enth. Legende der Informationen S - mit Schwein oder tier. Fggt, ZF - z. T. fein zerkleinertes Fleisch, M - mit Milcheiweiß, G - mit Geflügelfleischanteil, GT - auf der Grundlage von Tafelsüße, A - mit Alkohol, BI - bestrahlt oder m. ionisierenden Strahlen behandelt, GVH - aus gentechn. veränderten Lebensmitteln, VG - aus gentechn. veränderten, T - mit erhöhtem Tauringehalt, ST - mit Stärke oder	erstellt
			MBS ONLINE

Änderungen vorbehalten!!!