

# 31. Woche

## Speiseplan vom 01.08.2022 bis 07.08.2022

Kreisseniozentrum

St. Maximilian Kolbe

Kenzingen



### Vollkost

### vegetarisch

<b>Montag</b> 1.08.2022	Wurzelgemüsesuppe <sup>60</sup> Königsberger Klopse Kapernsauce <sup>51,A52,58</sup> Petersilienkartoffeln Rote Betesalat <sup>4</sup> Quarkspeise <sup>A52,58</sup>	Wurzelgemüsesuppe <sup>60</sup> Grüne Klöße <sup>51,A52,54,58</sup> Kapernsauce <sup>51,A52,58</sup> Petersilienkartoffeln Rote Betesalat <sup>4</sup> Quarkspeise <sup>A52,58</sup>
	<b>621 kcal</b>	<b>503 kcal</b>
<b>Dienstag</b> 2.08.2022	Selleriecremesuppe <sup>60</sup> Hähnchenkeule Braune Soße <sup>51</sup> Karottengemüse Wildreis Obstsalat	Selleriecremesuppe <sup>60</sup> Gemüsekrustie <sup>51,A52,54,58,60</sup> Braune Soße <sup>51</sup> Karottengemüse Wildreis Obstsalat
	<b>648 kcal</b>	<b>571 kcal</b>
<b>Mittwoch</b> 3.08.2022	Frühlingsuppe <sup>51,54,60</sup> Jägerschüssel <sup>2</sup> Schlinglitagewaren <sup>12,51,A52,54,58</sup> Mischsalat mit Joghurtdressing <sup>2,A52,58</sup> Pudding <sup>A52,58</sup>	Frühlingsuppe <sup>51,54,60</sup> Eieromelett <sup>A52,54,58</sup> Champignonrahmsauce Schlinglitagewaren <sup>12,51,A52,54,58</sup> Mischsalat mit Joghurtdressing <sup>2,A52,58</sup> Pudding <sup>A52,58</sup>
	<b>593 kcal</b>	<b>638 kcal</b>
<b>Donnerstag</b> 4.08.2022	Geflügelcremesuppe <sup>2,A52,58</sup> Bauernbraten <sup>60,61</sup> Zwiebelsoße Brechbohngemüse Röstiecken Fruchtojoghurt <sup>A52,58</sup>	Geflügelcremesuppe <sup>2,A52,58</sup> Hirse-Käseschnitte <sup>51,A52,54,58,60</sup> Zwiebelsoße Brechbohngemüse Röstiecken Fruchtojoghurt <sup>A52,58</sup>
	<b>728 kcal</b>	<b>637 kcal</b>
<b>Freitag</b> 5.08.2022	Buchstabensuppe <sup>51,54,60</sup> Canneloni Ricotta-Spinat <sup>51,A52,54,58</sup> Tomatensauce <sup>1,7</sup> Gärtnerinsalat <sup>2,4,12,54,60,61</sup> Buttermilchdessert <sup>A52,58</sup>	Buchstabensuppe <sup>51,54,60</sup> Canneloni Ricotta-Spinat <sup>51,A52,54,58</sup> Tomatensauce <sup>1,7</sup> Gärtnerinsalat <sup>2,4,12,54,60,61</sup> Buttermilchdessert <sup>A52,58</sup>
	<b>628 kcal</b>	<b>628 kcal</b>
<b>Samstag</b> 6.08.2022	Pichelsteiner Eintopf <sup>2,13,60,63</sup> Kuchen	vegetar. Pichelsteiner Eintopf <sup>2,13,60,63</sup> Kuchen
	<b>374 kcal</b>	<b>269 kcal</b>
<b>Sonntag</b> 7.08.2022	Brühe mit Flädle <sup>3,12,51,A52,54,58,60</sup> Spanferkelrollbraten Rahmsauce Sommergemüse Eierspätzle <sup>51,54</sup> Eisbecher <sup>12,A52,58</sup>	Brühe mit Flädle <sup>3,12,51,A52,54,58,60</sup> Süßkartoffel-Bratling <sup>51,54,60</sup> Rahmsauce Sommergemüse Eierspätzle <sup>51,54</sup> Eisbecher <sup>12,A52,58</sup>
	<b>498 kcal</b>	<b>463 kcal</b>

Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (3) mit Geschmacksverstärker; (4) mit Süßungsmittel; (7) mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln; (12) mit Farbstoff; (13) geschwefelt  
 Allergene: (51) Glutenhaltige Getreide -und erzeugnisse; (A52) Laktose; (54) Eier und -erzeugnisse; (58) Milch und -erzeugnisse; (60) Sellerie und -erzeugnisse; (61) Senf und -erzeugnisse; (63) Schwefeldioxid und Sulfide (>10mg/kg)



**Das Küchenteam wünscht Ihnen einen  
guten Appetit!!**