



Speiseplan



Stiftung
„Samariterherberge“
Leben, Wohnen, Arbeiten
für Menschen mit Behinderung

KW 18

Datum: 01.05. bis 05.05.2017

	Menü I	Allergene	Zusatzstoffe	Menü II	Allergene	Zusatzstoffe
Montag	1. Maifeiertag			1. Maifeiertag		
Dienstag	grüne Bohnensuppe mit Brot und Pudding	a c g h i	1 2	Kräuterrahmsuppe mit Brot und Pudding	a g c	1 2 7
Mittwoch	Putengeschnetzeltes mit *Spätzle <i>*schwäbische Teigwaren in länglicher Form</i> Kompott	g a, f g, c,j i,l a	7 1 5	Waldpilzragout mit *Spätzle <i>*schwäbische Teigwaren in länglicher Form</i> Kompott	g,a	2
Donnerstag	Kasslerbraten mit Bratensauce Sauerkraut und Kartoffeln	l	2 5 7	Milchreis mit Apfelmus	h a g	
Freitag	Schnitzel mit Bratensauce, Broccoli und Kartoffeln	a, f, c,j,i,l g		Rührei mit Spinat und Kartoffeln	c, g,	



Speiseplan



Stiftung
„Samariterherberge“
Leben, Wohnen, Arbeiten
für Menschen mit Behinderung

KW 19

Datum: 08.05. bis 12.05.2017

	Menü I	Allergene	Zusatzstoffe	Menü II	Allergene	Zusatzstoffe
Montag	Krauteintopf mit Fleisch - und Kartoffeleinlage und Obst	a,f, c,j,i h,l g,		Zucchinicremesuppe, mit Brot und Obst	a,g	2 3 7
Dienstag	Königsberger Klops mit Petersilienkartoffeln Rote - Beete Salat	h l	7	gemischter Salat mit Blumenkohlmedaillon, Sauce Hollandaise und Kartoffeln	a e f g	1 7
Mittwoch	Spirelli mit Bolognese Kompott	a,f,c, j,i	7	Spirelli mit Broccoli-Käsesauce Kompott	g, a, f,c, j,i	5 7
Donnerstag	Leberkäse mit Zwiebelsauce und Kartoffelpüree	a,d, g,c, j,i	1 7	Vegetarische Lasagne mit Tomatensalat	a c g	1
Freitag	Backfisch mit *Remouladensauce, Kartoffelsalat und Blattsalate <i>*kalte Soße Mayo. Basis</i>	a,d, g,c, j,i	1 7	Rührei mit Gurkensalat und Salzkartoffeln	c g	



Speiseplan



Stiftung
„Samariterherberge“
Leben, Wohnen, Arbeiten
für Menschen mit Behinderung

KW 20

Datum: 15.05. bis 19.05.2017

	Menü I	Allergene	Zusatzstoffe	Menü II	Allergene	Zusatzstoffe
Montag	Nudelsuppe mit Gemüse und Hühnerfleisch Kompott	i, l	7 5	Selleriecremesuppe mit Brot Kompott	i, g, a	7
Dienstag	Hähnchenschnitzel mit Bratensauce, Sommergemüse und Kartoffeln	l, g, f	5 2 3 7	Kräuterquark und Kartoffeln	9	
Mittwoch	*Makkaronichips mit Tomatensauce und Jägerschnitzel *Teigwaren (Nudeln) Kompott	g, l	5 6	Tortellini mit Käse - Schnittlauch Sauce Kompott	a, c, l, f	
Donnerstag	Schweineroulade mit Bratensauce, Rotkohl und Klöße	a, f, g, j, i	7 5	Blattsalat mit 2 Backcamembert, Weißbrot und Preiselbeeren	g, f, c	2 5 7
Freitag	*Marinierter Hering mit Kartoffeln *(Matjes - & Bismarkhering)	a, h	7 5 1	*Ebly-Gemüse Pfanne mit Kräutersauce *vorgeweichte Weizenkörner mit Gemüse	a, c, g	1



Speiseplan



Stiftung
„Samariterherberge“
Leben, Wohnen, Arbeiten
für Menschen mit Behinderung

KW 21

Datum: 22. 05. bis 26.05.2016

	Menü I	Allergene	Zusatzstoffe	Menü II	Allergene	Zusatzstoffe
Montag	Linsensuppe mit Kartoffelwürfel u. Rotwurst	h,a, g	5	Porreesuppe mit Brot	a,h	7 5
	Joghurt			Joghurt		
Dienstag	Paniertes Kaßlerkotelett, Bratensauce, Mischgemüse und Kartoffeln	a,g c,l	5 6 7	Rührei mit Blumenkohl, Sauce Hollandais und Kartoffeln	c,g	
Mittwoch	*Spirelli mit Wurstgulasch * Nudeln in Spiralform	a,f g,j,i	7 5	*Spirelli mit Sojabolognese * Nudeln in Spiralform, Sojaflocken veg. Hackfleisch.	a,c, i,j	7 5
	Kompott			Kompott		
Donnerstag	Christi Himmelfahrt			Christi Himmelfahrt		
Freitag	Betriebsurlaub			Betriebsurlaub		



Speiseplan



Stiftung
„Samariterherberge“
Leben, Wohnen, Arbeiten
für Menschen mit Behinderung

KW 22

Datum: 29.05. bis – 02.06.2017

	Menü I	Allergene	Zusatzstoffe	Menü II	Allergene	Zusatzstoffe
Montag	Möhrensuppe mit Kassler und Kartoffelwürfel Quarkspeise	a; g	2 11	Gemüse Eintopf mit Brot Quarkspeise	a; g	1 2
Dienstag	Hähnchenkeule mit Bratensauce, Erbsen und Kartoffeln	a	7	Griesbrei mit Sauerkirschen	a g	
Mittwoch	*Schinkennudeln *mit <i>Spirellinudeln</i> mit einer Käsesauce Kompott	a c g i	1 2 3	*Spirelli mit Chamignonsauce * <i>Nudeln in Spiralform</i> Kompott	a c g	1 2 3
Donnerstag	*Mutzbraten mit Bratensauce, dazu Bohnengemüse, und Kartoffeln * <i>speziell einglegtes</i> <i>Schweinefleisch</i>	a i j		*Semmelknödel mit Rahmpilzgemüse * <i>Klöße aus altbackenen</i> <i>Brötchen</i>	c g	
Freitag	Paniertes Fischfilet mit Honig-Senf-Sauce und Reis	a d i g j		Paprika-Zucchini- Kartoffelpfanne mit Frischkäsesauce	a i g	1



Zusatzstoffe & Allergene

Zusatzstoffe: 1 Farbstoff, 2 Konservierungsstoff, 3 Süßungsmittel, 4 geschwefelt, 5 geschwärzt,
6 Antioxidationsmittel, 7 Geschmacksverstärker, 8 chinihaltig,
9 Stabilisator → Phosphat, 10 gewachst, 11 koffeinhaltig, 12 gentechnisch Verändert

Allergene: a Gluten, b Krebstiere, c Eier, d Fisch, e Erdnüsse, f Soja, g Milch, h Schalenfrüchte,
i Sellerie, j Senf, k Sesam, l Schwefeloxid, m Lupinen, n Weichtiere (Schnecken)