

## KW42\_17-23.10.2022

	<b>Montag 17.10.2022</b>	<b>Dienstag 18.10.2022</b>	<b>Mittwoch 19.10.2022</b>	<b>Donnerstag 20.10.2022</b>	<b>Freitag 21.10.2022</b>	<b>Samstag 22.10.2022</b>	<b>Sonntag 23.10.2022</b>
<b>MITTAGESSEN</b>							
<b>Suppe</b>	Selleriecreme <small>A,G, I</small>	Brokkolisuppe <small>A,G, I</small>	Graupensuppe <small>A,I</small>	Gemüsesuppe <small>A,G, I</small>	Muschelnudelsuppe <small>A,C, I</small>	Kürbissuppe <small>A,G, I</small>	Brätpätzle (S,R) <small>9,A, J</small>
<b>Vollkost</b>	Wienerle (S) <small>1,2, 5,9,J</small> Linsengemüse <small>A,I</small> Knöpfele <small>A,C</small>	Schweinswammerl (S) <small>A,G, I</small> Senfsauce <small>1,2,5, 9,A, C</small> Krautspatzen	Hacksteak (S,R) <small>A,C, I</small> Kräutersauce <small>A,G, I</small> Gemüserais <small>I</small>	Schweinesteak <small>A,G</small> Paprikaragout Kugelkartoffel	pikanter Bauerntopf <small>2,5, 7,9,I</small> mit Speck Bohnenkernen	Fischfilet Bordelaise <small>A,D</small> Fischsauce <small>A,G, I</small> bunter Basmatireis <small>I</small>	Kasseler (S) <small>A,J</small> Senfsauce glacierte Karotten Püree <small>G</small>
<b>Vegeta- risch</b>	Gefüllte Kartoffelröllchen <small>G</small> mit Frischkäse und Rahmspinat <small>A,G, I</small>	Apfelstrudel <small>9,A, C</small> Vanillesauce <small>A,G</small>	Gemüse Frikadelle <small>A,C</small> Kräutersauce <small>A,G, I</small> Rote Beete Salat <small>9</small>	Blumenkohl- Kartoffelaufauf <small>A,C, G</small> Frischkäse-Spinat- Sauce <small>A,G, I</small>	Quarkkälchen mit Apfelmus und Zucker <small>A,G, C</small>	Kartoffel-Gemüse- Eintopf <small>I</small>	Kartoffelstrudel mit Kräutersauce <small>A,G, C,I</small>
<b>Leichte Vollkost</b>	Geflügel-Frikadelle (P) <small>A,C</small> Braune Sauce <small>1,9, A,G, F</small> Brokkoligemüse Knöpfele <small>A,C</small>	Maccaroni mit Tomatensauce <small>A,C</small> Salat <small>A,G</small>	Geflügelfrikassee <small>A,G, I</small> mit Gemüserais <small>I</small>	Tilapiafilet (F) <small>D</small> Kerbelsauce <small>A,G</small> Kugelkartoffel Salat	Bunte Farfalle <small>A,C</small> mit Sellerie-Karotten- Ragout <small>G,I</small>	Kartoffel-Gemüse- Eintopf <small>I</small>	Kasseler (P) <small>A,J</small> leichte Senfsauce glacierte Karotten Püree <small>G</small>
<b>Nachtisch</b>	Schokopudding <small>4,A, G</small>	Bodenseeapfel	Joghurt <small>A,G</small>	Buttermilch Limette <small>G</small>	Quarkspeise <small>G</small>	Grießflammerie <small>A,G</small>	Toffee Kuchen <small>4,A, C,F, G,H</small>
<b>ABENDESSEN</b>							
<b>Vollkost</b>	Krakauer (S,R) <small>1,2, 5,J</small>	Schinkenwurst (S,R) <small>2,5</small> mit Salatgurke und Hüttenkäse <small>G</small>	Kaiserfleisch (S) <small>2,5</small> Babybell <small>G</small>	Schweizer Wurstsalat (S,R) <small>G,J</small> <small>1,2, 5,9</small>	Bismarckherings- happen <small>9,D,J</small>	Ripple (S) <small>2,5</small> mit Senf	Jagdwurst (S) <small>2,5</small>
<b>Vegeta- risch</b>	Kichererbsensalat mit Gemüse <small>K</small>	Reissalat mit Ananaskäse <small>4,C, G</small>	Italienisches Grillgemüse	Eiersalat mit Camembert <small>2,4, C,G, J</small>	Pikanter Tomatensalat <small>7,5</small>	Käseplatte <small>G</small>	Quark mit Schnittlauch <small>G</small> Gurkenecken
<b>Leichte Vollkost</b>	Putenkrakauer <small>1,2, 5</small>	Putenlyoner (P) <small>2,5</small> mit Salatgurke und Hüttenkäse <small>G</small>	Putenkasseler <small>2,3,</small> Babybell <small>G</small>	Kalbslyoner (S,K) <small>2,5</small> Schmelzkäse <small>4,G</small>	Leichter Käseteller mit Camembert <small>G</small>	Geflügelstreichwurst <small>2,5</small> Edamerkäse <small>G</small>	Jagdwurst <small>2,5</small>
<b>Garnitur</b>	Sellerie <small>9,I</small>	Salatgurke	Karotten <small>9</small>	Tomatenecke	Dillgurke <small>1,J</small>	Essiggurke <small>J</small>	Gurkenecke

### Deklarationspflichtige Zusatzstoffe gemäß § 9 ZZu1V

1 Geschmacksverstärker	2 Konservierungsstoff	3 Phosphat
4 Farbstoff	5 Antioxidationsmittel	6 geschwefelt
7 geschwärzt	8 gewachst	9 Süßungsmittel (enthält eine Phenylalaninquelle)

### Deklarationspflichtige Allergene

A Gluten	B Krebstiere	C Eier
D Fisch	E Erdnüsse	G Milch/-produkte
F Soja	H Schalenfrüchte	I Sellerie
J Senf	K Sesamsamen	L Schwefeldioxid/Sulfite
M Lupinen	N Weichtier-/erzeugnisse	

### Fleischsortenkennzeichnung

(S) Schwein	(R) Rind
(K) Kalb	(P) Geflügel
(F) Fisch	(W) Wild

In der Klinikküche Kaufbeuren enthalten Salatsaucen die Zusatzstoffe/Allergene: 2, G, C, I, J, L

Unsere Kennzeichnung der Inhaltsstoffe und Allergene erfolgt nach bestem Wissen und mit großer Sorgfalt. Im Rahmen der Produktionshaftung weisen wir Sie jedoch darauf hin, dass es nicht völlig auszuschließen ist, dass Speisen und Produkte, die keinen Hinweis enthalten, trotzdem Spuren (Kreuzkontaminationen) von Allergenen aufweisen. Bitte informieren Sie uns über eventuell vorliegende Nahrungsmittelallergien.

Änderungen vorbehalten