

MENÜWAHL - SPEISEPLAN

Name :

Kostform :

KW
28

Montag
07.07.2025

Dienstag
08.07.2025

Mittwoch
09.07.2025

Donnerstag
10.07.2025

Freitag
11.07.2025

LVR Klinik Düren Louis-Braille-Schule				07.07.2025bis11.07.2025			
Menü M1 Vollkost		Menü M2 ohne Schweinefleisch		Menü M3 vegetarische Kost		ind.Kost M5	
Rinderhacksteak "Hacienda" 1 Stk. (GG-W,Ei, Sen) Bratenjus 100g (GG-W,Sen,Sen,Sel,M) Kartoffelpüree 200g (M,1,2,3) Vichy-Karotten 150g (Sel,M)		Rinderhacksteak "Hacienda" 1 Stk. (GG-W,Ei, Sen) Bratenjus 100g (GG-W,Sen,Sen,Sel,M) Kartoffelpüree 200g (M,1,2,3) Vichy-Karotten 150g (Sel,M)		Veg. Gefüllte Zucchini 1 Stk. (GG-W,Ei,M,1) Bechamelsoße 100ml (GG-W,Sen,Sel,M) Kartoffelpüree 200g (M,1,2,3) Vichy-Karotten 150g (Sel,M)		individuelle Kost M5	
Schweinefleischkäse 1 Stk (2,3,8) Bratenjus 100g (GG-W,Sen,Sen,Sel,M) Kartoffeln 160g (GG-W,M,Sel) Leipziger Allerlei 150g (Sel,M)		Vegetarisches Geschnetzeltes 200g (GG-W,;M,So,Sen,Sen;2,3,8,11) Nudeln 160g (GG-W) Mittagssalat 110g (Ei,M,Sen,So2 ; 3,11)		Vegetarisches Geschnetzeltes 200g (GG-W,;M,So,Sen,Sen;2,3,8,11) Nudeln 160g (GG-W) Mittagssalat 110g (Ei,M,Sen,So2 ; 3,11)		individuelle Kost M5	
Geflügelschnitzel "Piccata Milanese" 1 Stk (GG-W, M) Tomatensoße 100ml (GG-W,M, Sel,Sen,So) Rosmarin-Kartoffeln 160g Mittagssalat 110g (Ei,M,Sen,So2; 3,11)		Vegane gefüllte Paprikaschote 1 Stk. (GG-W,Sen,Sen) Tomatensoße 100ml (GG-M,Sen,Sen,So2) Rosmarin-Kartoffeln 160g Mittagssalat 110g (Ei,M,Sen,So2 ; 3,11)		Vegane gefüllte Paprikaschote 1 Stk. (GG-W,Sen,Sen) Tomatensoße 100ml (GG-M,Sen,Sen,So2) Rosmarin-Kartoffeln 160g Mittagssalat 110g (Ei,M,Sen,So2 ; 3,11)		individuelle Kost M5	
Rinder-Cevapcici 4 Stück (GG-W) Paprikareis 130g Balkangemüse in Pikanter Soße 150g (M,Sel,GG-W,So,3)		Rinder-Cevapcici 4 Stück (GG-W) Paprikareis 130g Balkangemüse in Pikanter Soße 150g (M,Sel,GG-W,So,3)		Bami Medallion 1 Stk (GG-W, Ei) Paprikareis 130g Balkangemüse in Pikanter Soße 150g (M,Sel,GG-W,So,3)		individuelle Kost M5	

MITTAG

Das Küchenteam
wünscht einen
guten Appetit!

Änderungen vorbehalten



Da in unserer Küche beziehungsweise bei unseren Lieferanten auch deklarationspflichtige, allergenhaltige Lebensmittel verarbeitet werden, kann trotz sorgfältigen Maßnahmen bei der Verarbeitung und Zubereitung unserer Speisen ein Übergang von Spuren dieser Allergene nicht mit absoluter Sicherheit ausgeschlossen werden.

Unsere Allergene und Inhaltsstoffe für Sie im Überblick :

Allergene : Ei= enthält Ei, Erd= enthält Erdnuss, Fi= enthält Fisch, K= enthält Krebstiere, L= enthält Lupine, M= enthält Milch, Sel= enthält Sellerie, Sen= enthält Senf, Ses= enthält Sesam, So= enthält Soja, So2= enthält Schwefeldioxid, W= enthält Weichtiere, GG= enthält Glutenhaltiges Getreide, GG-W= enthält Weizen, GG-R= enthält Roggen, GG-G= enthält Gerste, GG-H= enthält Hafer, GG-D= enthält Dinkel, GG-K= enthält Kamut, Sch= enthält Schalenfrüchte, Sch-C= enthält Cashewkerne, Sch-H= enthält Haselnuss, Sch-M= enthält Mandeln, Sch-MC= enthält Macadamianuss, Sch-PA= enthält Paranuss, Sch-PE= enthält Pekanuss, Sch-PI= enthält Pistazie. Sch-W= enthält Walnuss

Zusatzstoffe : 1=enthält Farbstoff, 2=enthält Konservierungsstoff, 3=enthält Antioxidationsmittel, 4=enthält Geschmacksverstärker, 5=geschwefelt, 6=geschwärzt, 7=gewachst, 8=enthält Phosphat, 9=enthält Süßungsmittel, 10= enthält Phenylalaninquelle, 11=enthält Zuckerart oder Süßungsmittel, 12=chininhaltig, 13= koffeinhaltig

Die angegebenen Allergene und Inhaltsstoffe basieren auf den Datenblättern der jeweiligen Produkte unserer Lieferanten !