

# Speiseplan des Altenheim St. Anna für die Woche 16

Menü 1 Vollkost	Menü 2 Vegetarisch
<b>Montag, 15. April 2024</b> Basilikumsuppe <sup>20a,21,22</sup> Geflügelschnitte „Hawaii“ <sup>20a,21,27</sup> Reis feine Erbsen <sup>20a,b,21,27</sup> Orangenmousse <sup>21</sup>	<b>Montag, 15. April 2024</b> Basilikumsuppe <sup>20a,21,22</sup> Spätzle- Pilzpfanne <sup>20a,21,22,26,27,28</sup> Blattsalat <sup>21,22,27,28</sup> Orangenmousse <sup>21</sup>
<b>Dienstag, 16. April 2024</b> Eiermuschelsuppe <sup>20a,22,27</sup> Kutteln <sup>20a,21,26,27</sup> Bratkartoffeln <sup>21,27</sup> Blattsalat <sup>21,22,27,28</sup> Schokoladenpudding <sup>21</sup>	<b>Dienstag, 16. April 2024</b> Eiermuschelsuppe <sup>20a,22,27</sup> Gemüseschnitzel <sup>20a,e,21,22,27</sup> Bratkartoffeln <sup>21,27</sup> Blumenkohl <sup>20a,21,22,27</sup> Schokoladenpudding <sup>21</sup>
<b>Mittwoch, 17. April 2024</b> Pastinakensuppe <sup>21</sup> Schinkenspaghetti <sup>1,2,6,20a,21</sup> Tomatensoße <sup>5,20a,21,27</sup> bunter Salat <sup>21,22,27,28</sup> Obst <sup>10</sup>	<b>Mittwoch, 17. April 2024</b> Pastinakensuppe <sup>21</sup> Reisbrei <sup>21,22</sup> Apfelmus <sup>5</sup> Obst <sup>10</sup>
<b>Donnerstag, 18. April 2024</b> gebr. Grießsuppe <sup>20a,27</sup> Schinkenbraten <sup>5,20a,21,26,27</sup> Kartoffelbrei <sup>21</sup> Leipziger Allerlei <sup>20a,21</sup> Himbeercreme <sup>1,21,26</sup>	<b>Donnerstag, 18. April 2024</b> gebr. Grießsuppe <sup>20a,27</sup> Gemüsefrikadelle <sup>20a,21,22,26,28</sup> Kartoffelbrei <sup>21</sup> Leipziger Allerlei <sup>20a,21</sup> Himbeercreme <sup>1,21,26</sup>
<b>Freitag, 19. April 2024</b> Kartoffelsuppe <sup>20a,21,27</sup> Nudeln mit Ei <sup>20a,21,22</sup> Zwiebelsoße <sup>20a,26,27</sup> Gurkensalat <sup>21,27,28</sup> Obst <sup>10</sup>	<b>Freitag, 19. April 2024</b> Kartoffelsuppe <sup>20a,21,27</sup> Spiegelei <sup>20,21</sup> Salzkartoffeln <sup>21</sup> Rahmspinat <sup>20a,21,27</sup> Obst <sup>10</sup>
<b>Samstag, 20. April 2024</b> Spargelsuppe <sup>20a,21,27</sup> Bauernomelett <sup>6,20a,21,22,27</sup> Kräutersoße <sup>21,22,27</sup> grüner Salat <sup>21,22,27,28</sup> Kompott <sup>1,3</sup>	<b>Samstag, 20. April 2024</b> Spargelsuppe <sup>20a,21,27</sup> Kartoffeltaschen <sup>21,27</sup> Kräutersoße <sup>21,22,27</sup> grüner Salat <sup>21,22,27,28</sup> Kompott <sup>1,3</sup>

## Erläuterungen zum Speiseplan:

### Zusatzstoffe:

1. mit Farbstoff
2. mit Konservierungsstoff
3. mit Süßungsmittel
4. mit Phosphat
5. mit Antioxidationsmittel
6. mit Geschmacksverstärker
7. geschwärzt (bei B 579, 585)
8. enthält eine Phenylalaninquelle
9. geschwefelt
10. gewachst

### Allergene:

- |              |                               |               |
|--------------|-------------------------------|---------------|
| 20 Gluten    | 21 Milch                      | 22 Eier       |
| a. Weizen    | 23 Fisch                      | 24 Erdnüsse   |
| b. Gerste    | 25 Schalenfrüchte             | 26 Soja       |
| c. Hafer     | 27 Sellerie                   | 28 Senf       |
| d. Roggen    | 29 Sesam                      | 30 Lupine     |
| e. Dinkel    | 31 Krebstiere                 | 32 Weichtiere |
| f. Grünkern  | 33 Schwefeldioxid und Sulfite |               |
| g. Einkorn   |                               |               |
| h. Emmer     |                               |               |
| i. Kamut     |                               |               |
| j. Triticale |                               |               |

Die Angabe bei den Allergenen beziehen sich auf die Inhaltsstoffe laut Rezept, Produktionsbedingte Spuren können nicht ausgeschlossen werden. Änderungen vorbehalten