

Speiseplan vom 20.11. bis 26.11.2023

KW47

Montag	20.11.2023	<input type="checkbox"/> Hauptgericht <input type="checkbox"/> Hühnerbrust mit Kräuterrahmsoße (g,i) Ofenkroketten (aA,c,g) Honigmöhren (g)	<input type="checkbox"/> vegetarisches Gericht <input type="checkbox"/> Tortellini mit Tomaten-Mozzarella- soße Basilikum und Salat (g,1)
Dienstag	21.11.2023	<input type="checkbox"/> Hauptgericht <input type="checkbox"/> Geröstete Knödel (2,4,c,g) mit Ei und Salat der Saison (j,l)	<input type="checkbox"/> vegetarisches Gericht <input type="checkbox"/> gebackener Milchreis (aA,c,g) mit Apfel und Vanillesoße (g,1)
Mittwoch	22.11.2023	<input type="checkbox"/> Hauptgericht <input type="checkbox"/> Rindergeschnetzeltes "Stroganoff" mit Spätzle (aA,c,g) und Bohnensalat (j,l)	<input type="checkbox"/> vegetarisches Gericht <input type="checkbox"/> Gemüsestrudel (aA,c,g) mit Schnittlauch- soße (aA,g) grünen Salat (j,l)
Donnerstag	23.11.2023	<input type="checkbox"/> Hauptgericht <input type="checkbox"/> Wildgulasch (g) mit Semmelknödel (aA,c,g) und Preiselbeeren	<input type="checkbox"/> vegetarisches Gericht <input type="checkbox"/> Zwetschgenknödel (aA,c,g) mit Vanillesoße (g,1) und Butterbrösl (aA,g)
Freitag	24.11.2023	<input type="checkbox"/> Hauptgericht <input type="checkbox"/> Backfisch (aA,c,g) mit Kartoffelsalat (j,l) und Remoulade (c,g,4,8) Gurkensalat (g)	<input type="checkbox"/> vegetarisches Gericht <input type="checkbox"/> Gemüsecurry (i, g) mit Kichererbsen Basmatireis Salat (j,l)
Samstag	25.11.2023	<input type="checkbox"/> Hauptgericht <input type="checkbox"/> Erbseneintopf mit Räucherbauch (2,4) und Vollkornsemmel (aA,g,k)	<input type="checkbox"/> vegetarisches Gericht <input type="checkbox"/> Grießtraum (aA,c,g) mit Kompott und Zimt Zucker
Sonntag	26.11.2023	<input type="checkbox"/> Hauptgericht <input type="checkbox"/> Spießbraten (aA,c,g,i) mit Knödel (2,4,10) und Bayrischkraut (j,l)	<input type="checkbox"/> vegetarisches Gericht <input type="checkbox"/> zweierlei Knödel (aA,c,g,2,4,10) mit Rahmsoße (g,i) Blaukraut

Ihr Essen wird frisch zubereitet vom
Küchenteam

**Bayerisches
Rotes
Kreuz**

Seniorenzentrum Tirschenreuth
Haus Mühlbühl

Guten
Appetit

Deklarationen zum Speiseplan

Allergene:

- a) Glutenhaltiges Getreide
- aA) Weizen
- aB) Roggen
- aC) Dinkel
- b) Krebstiere und Krebserzeugnisse
- c) Eier und Eiererzeugnisse
- d) Fisch und Fischerzeugnisse
- e) Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
- df) Soja und Sojaerzeugnisse
- g) Milch und Milcherzeugnisse
- h) Schalenfrüchte
- hA) Mandeln
- hB) Haselnüsse
- hC) Walnüsse
- i) Sellerie und Sellerieerzeugnisse
- j) Senf und Senferzeugnisse
- k) Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse
- l) Schwefeldioxid und Sulfite >10 mg/kg (SO₂)
- m) Lupine
- n) Weichtiere

Zusatzstoffe:

- 1) mit Farbstoff
- 2) mit Konservierungsstoff
- 0 oder konserviert
- 3) Coffeinhaltig
- 4) mit Antioxidationsmittel
- 5) mit Geschmacksverstärker
- 6) geschwefelt
- 7) gewachst
- 8) mit Süßungsmittel
- 9) enthält eine
- 0 Phenylalaninquelle
- 10) mit Phosphat
- 11) geschwärzt
- 12) chininhaltig

Abkürzungen:

- NT = Nachtisch
- ZAST = Zuckeraustauschstoff