



**SBZ
SEHBEHINDERTEN- UND
BLINDENZENTRUM**



Speiseplan vom 25.07.2022 bis 29.07.2022 (Kalenderwoche 30)

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Kartoffel-Gemüse- Eintopf ^{L, A} Putenwiener Semmel ^{A, F} Bircher Müsli ^{A, G}		Hausgemachte Fleischpflanzerl vom Rind ^{A, C, F} Kartoffelpüree ^G Sauce ^A Ananasquark ^G	Spaghetti ^A mit Lachssoße ^{A, D, G} Parmesan ^G Obst	
Menü 2	Kartoffel-Gemüse- Eintopf ^{L, A} Semmel ^{A, G} Bircher Müsli ^{A, G}	Hausgemachte klare Brühe ^L mit Nudeln ^A Asiatisches Gemüsecurry ^{A, G, L, F, E} Reis	Vegetarische Bratwurst ^F Kartoffelpüree ^G Sauce ^A Ananasquark ^G	Hausgemachte frische Dinkel-Gemüse- Pfanne mit Champignons ^{A, G} Parmesan ^G Obst	Hausgemachte klare Brühe mit Gemüsewürfeln ^{A, G} Käsespätzle ^{A, C, G} Salat mit Joghurt- Dressing ^G

Erläuterungen: A = enthält glutenhaltiges Getreide; B = enthält Krebstiere und -erzeugnisse; C = enthält Eier oder daraus gewonnene Erzeugnisse; D = enthält Fisch- und Fischerzeugnisse (außer Fischgelatine); E = enthält Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse; F = enthält Soja(bohnen) und -erzeugnisse; G = enthält Milch und Milcherzeugnisse (inkl. Laktose); H = enthält Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse; L = enthält Sellerie und -erzeugnisse; M = enthält Senf und -erzeugnisse; O = enthält Schwefeldioxid und -erzeugnisse; P = enthält Lupinen und daraus hergestellte Produkte; R = enthält Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfisch und daraus hergestellte Erzeugnisse; Lebensmittelzusatzstoffe: 1 = Antioxidationsmittel; 2 = Süßstoffe; 3 = Farbstoffe; 4 = Konservierungsstoffe