

NAME: _____

ULMENHOF Betriebs GmbH



KW 30	Montag 22.07.2019	Dienstag 23.07.2019	Mittwoch 24.07.2019	Donnerstag 25.07.2019	Freitag 26.07.2019	Samstag 27.07.2019	Sonntag 28.07.2019
Suppe	Kürbissuppe	Knödelsuppe	Haferflockensuppe	Reibteigsuppe	Knoblauchsuppe	Fleischstrudelsuppe	Legierte Grießsuppe
Allergene	A L F	A C G L F	A C L F	A C L F	A C D G L F	A C G L F	A C G L F

Menü 1	Penne mit Schinkenrahmsauce und Salat	Gröstl mit Salat	Wurstschüsslerl mit Püree und Erbsen	Geflügelroulade mit Kräutersauce Reis und Salat	"Gedämpftes" Fischfilet mit Dillkartoffeln und Salat	Faschierte Laibchen mit Püree und Gemüse	Schweinsbraten mit Reis und Salat
Kcal	511,2	564,2	633,4	543,7	577	691,14	611,2
Ew (g)	28,3	17,5	22,37	23,5	34,5	31,03	43,5
F (g)	13,5	16,4	21,45	12,54	14,57	36,55	14,5
KH (g)	68,5	88,2	48,51	81,8	77,4	56,44	63,8
Allergene	A, F, L, F	A, B, C, G, L, F	A, C, G, L	A, C, G, L, F	A, B, C, D, L, F	A, B, C, G, L, F	A C G

Menü 2	Gebäckener Karfiol mit Salat	Zwetschkenknödel mit Kompott	Gemüsereis mit Salat	Kartoffelgratin mit Salat	Rahmbohnen mit Rösti	Serviettenschnitte mit Pilzsauce	Überbackene Rösti mit Salat
Kcal	590	508,2	464,3	492	654	677	525,5
Ew (g)	18,4	23,5	16,2	27,2	21	25,3	17,3
F (g)	27,2	8,9	12,5	19,5	24,5	27,6	11,5
KH (g)	70,6	81,54	72,4	55,2	84,2	81,7	88,5
Allergene	A, B, C	A, C, G	A, C, L	A, C, G, L, F	A, L, F	A, C, G, L, F	A C G L F

Dessert	Kuchen	Mus	Kuchen	Pudding	Kuchen	Dessert	Kuchen
Allergene	A C E G H N P		A C E G H N P	B C	A C E G H N P	G	A C E G H N P

Alle Gerichte sind Diabetiker gerecht zubereitet, ausgenommen Süßspeisen!
Nährwertangaben pro Portion

Wir wünschen einen guten Appetit!

Änderungen durch die Küche jederzeit möglich!

Allergieinformation gemäß Codex-Empfehlung:

- | | | |
|----------------------------|-----------------------|---------------|
| A: glutenhaltiges Getreide | F: Soja | N: Sesam |
| B: Krebstiere | G: Milch oder Laktose | O: Sulfite |
| C: Ei | H: Schalenfrüchte | P: Lupinen |
| D: Fisch | L: Sellerie | R: Weichtiere |
| E: Erdnuss | M: Senf | |