

Speiseplan vom 10.01. – 16.01.2022

	Menü 1 Vollkost			Menü 2 Leichte Vollkost			Menü 3 Vegetarische Kost		
		kcal	Zusatzstoffe/ Allergene		kcal	Zusatzstoffe/ Allergene		kcal	Zusatzstoffe/ Allergene
Montag	Gemüsebrühe mit Riebele	43	14) 20) 31)				Gemüsebrühe mit Riebele	43	14) 20) 31)
	Hirschgulasch „Jäger Art“ mit Apfelrotkohl Preiselbeeren und Spätzle	551	1) 14) 23) 3) 31)				Gemüseauflauf auf Tomaten-Basilikumsauce, Petersilienkartoffel und Salate vom Büfett	476	1) 14) 18) 3) 32) 9)
	Frisches Obst						Frisches Obst		
Dienstag	Knoblauchcremesuppe mit Croutons	95	17) 18) 20) 31) 32)				Knoblauchcremesuppe mit Croutons	95	17) 18) 20) 31) 32)
	Seelachsfilet „Bordelaise“ mit Schwarzwurzelgemüse und Dampfkartoffeln	494	1) 15) 17) 18) 20) 31) 32)				Blumenkohl-Käse-Medaillons an einer Kräutersauce mit Gemüsereis und Salate vom Büfett	540	1) 14) 17) 18) 2) 20) 3) 31) 32) 9)
	Grießflammerie mit Kirschen	97	1) 18) 23) 3) 31) 32)				Grießflammerie mit Kirschen	97	1) 18) 23) 3) 31) 32)
Mittwoch				Rinderbrühe mit Backerbsen	49	20)			
				Hähnchenschnitzel an einer Geflügelsauce dazu Wachsbruchbohnen und Kräuterkartoffeln	437	1) 18) 31) 32)	Ofenfeta mit einer Grilltomate, einem Baguette und Salate vom Büfett	813	1) 14) 17) 18) 2) 3) 31) 32) 9)
				Frisches Obst			Frisches Obst		
Donnerstag	Broccolicremesuppe	158	1) 18) 31) 32)				Broccolicremesuppe	158	1) 18) 31) 32)
	Fleischklößchen auf Kräuter- spaghetti mit einer fruchtigen Tomatensauce, Parmesan und Salate vom Büfett	347	14) 18) 20) 31) 32)				Rühreier auf Rahmspinat mit Salzkartoffel	450	14) 17) 18) 32)
	Schokopudding mit Vanillesauce	164	1) 18) 23) 32)				Schokopudding mit Vanillesauce	164	1) 18) 23) 32)
Freitag	Gemüsebrühe mit Eierflocken	28	14) 20)				Gemüsebrühe mit Eierflocken	28	14) 20)
	Fleischkäse an Zwiebelsauce Kräuterpüree und Salat vom Büfett	624	1) 18) 2) 3) 32) 6) 9)				Penne al Pomodoro mit Basilikum und Salat vom Büfett	709	1) 14) 18) 2) 3) 31) 32) 9)
	Waldbeerenjoghurt mit Weizenkleie	88	1) 18) 2) 31) 32)				Waldbeerenjoghurt mit Weizenkleie	88	1) 18) 2) 31) 32)
Samstag	Spargelcremesuppe	98	18) 31) 32)						
	Calamari Fritti Gebackene Tintenfischringe mit einer Knoblauchmayonnaise, Kartoffelsalat und SalatBüfett	1.484	1) 14) 15) 17) 2) 20) 21) 23) 3) 31) 4)				Vegetarischer Pichelsteiner Eintopf, aus Weißkohl, Kartoffeln und verschiedenen Gemüsen	128	20)
	Frisches Obst						Frisches Obst		
Sonntag	Kraftbrühe mit Tomatenklößchen	52	1) 14) 20) 31) 4)						
	Schaschlikspieß an Zigeunersauce mit Reis und Salat vom Büfett	545	18) 3) 31) 32)				Überbackene Gnocchis mit einer Joghurt-Kresse-Sauce und Salat vom Büfett	713	1) 14) 18) 2) 3) 31) 32) 9)
	Rote Grütze mit Vanillesauce	77	1) 18) 32)				Rote Grütze mit Vanillesauce	77	1) 18) 32)



Abendessen

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
<p>Wurstsalat "Hausfrauen Art" mit Essiggurken und Zwiebeln Zusatzstoffe/Allergene: 1) 2) 3) 4) 6) 23) 21) 9)</p> <p>Angemachter Kräuterfrischkäse mit Knoblauch Zusatzstoffe/Allergene: 18) 32)</p> <p>Putenrauschschinken Zusatzstoffe/Allergene: 2) 3) 6) 21)</p> <p>Wurst- und Käseauswahl</p> <p>Rohkost</p> <p>Butter, Margarine</p> <p>Verschiedene Brotsorten</p>	<p>Bunter Gemüsesalat Zusatzstoffe/Allergene: 1) 3) 5) 14) 21) 23)</p> <p>Geflügelleberwurst Zusatzstoffe/Allergene: 2) 3) 20) 21)</p> <p>Schinkenspeck Zusatzstoffe/Allergene: 2)</p> <p>Obazda Zusatzstoffe/Allergene: 1) 18)</p> <p>Wurst- und Käseauswahl</p> <p>Rohkost</p> <p>Butter, Margarine</p> <p>Verschiedene Brotsorten</p>	<p>Reisbrei mit Kompott Zusatzstoffe/Allergene: 18)</p> <p>Pastetenwurst-aufschnitt Zusatzstoffe/Allergene: 2) 3) 6)</p> <p>Bratheringsröllchen mit Zwiebeln Zusatzstoffe/Allergene: 31) 15) 20) 21) 23)</p> <p>Mixed Pickles Zusatzstoffe/Allergene: 23) 42)</p> <p>Wurst- und Käseauswahl</p> <p>Rohkost</p> <p>Butter, Margarine</p> <p>Verschiedene Brotsorten</p>	<p>Tomate-Mozzarella und Balsamico-Dressing Zusatzstoffe/Allergene: 18)</p> <p>Geflügelsülze Zusatzstoffe/Allergene: 2) 3) 4)</p> <p>Gekochte Zwiebelwurst mit Senfgurke Zusatzstoffe/Allergene: 2) 3) / 3) 23) 21)</p> <p>Wurst- und Käseauswahl</p> <p>Rohkost</p> <p>Butter, Margarine</p> <p>Verschiedene Brotsorten</p>	<p>Toast Hawaii mit Putenschinken Zusatzstoffe/Allergene: 18) 31) 2) 3) 6)</p> <p>Karotten-Apfelsalat Zusatzstoffe/Allergene: 1) 3) 9)</p> <p>Wurst- und Käseauswahl</p> <p>Rohkost</p> <p>Butter, Margarine</p> <p>Verschiedene Brotsorten</p>	<p>Gebackener Camembert mit Preiselbeeren Zusatzstoffe/Allergene: 18) 31)</p> <p>Knoblauchsalami Zusatzstoffe/Allergene: 1) 2) 3) 4) 20) 21)</p> <p>Kräuterfrischkäsecreme Zusatzstoffe/Allergene: 18)</p> <p>Wurst- und Käseauswahl</p> <p>Rohkost</p> <p>Butter, Margarine</p> <p>Verschiedene Brotsorten</p>	<p>Angemachter Harzerkäse mit Zwiebeln Zusatzstoffe/Allergene: 1) 18)</p> <p>Schwarzwälder-Rauchschinken Zusatzstoffe/Allergene: 2)</p> <p>Essiggurke Zusatzstoffe/Allergene: 2) 23)</p> <p>Wurst- und Käseauswahl</p> <p>Rohkost</p> <p>Butter, Margarine</p> <p>Verschiedene Brotsorten</p>

Essenszeiten

	Mittagessen	Abendessen
Alle Mitarbeitenden, die nicht in der Ausbildung eingesetzt sind	11.30 – 12.00 Uhr	
Alle Teilnehmenden, die nicht in der Präsenzausbildung sind		16.30 – 16.45 Uhr
Elektronik	12.00 – 12.15 Uhr	16.45 – 17.00 Uhr
Konstruktion	12.15 – 12.30 Uhr	17.15 – 17.30 Uhr
Assessment		
Fertigung	12.30 – 12.45 Uhr	17.30 – 17.45 Uhr
IT		
Reha-Vorbereitung	12.45 – 13.00 Uhr	17.45 – 18.00 Uhr
Qualitätswesen	13.00 – 13.15 Uhr	18.00 – 18.15 Uhr
Steuerfach		
Wirtschaft und Verwaltung	13.15 – 13.30 Uhr	18.15 – 18.30 Uhr

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe und Allergene

1 mit Farbstoff | 2 mit Konservierungsstoff | 3 mit Antioxidationsmittel | 4 mit Geschmacksverstärker | 5 mit Süßungsmitteln | 6 mit Phosphat | 7 gewachst | 8 geschwärzt | 9 geschwefelt | 10 Schwein oder tierisches Fett | 11 fein zerkleinertes Fleisch | 12 Gluten | 13 Krebstiere | 14 Ei | 15 Fisch | 16 Erdnüsse | 17 Soja | 18 Milch, einschließlich Laktose | 19 Schalenfrüchte | 20 Sellerie | 21 Senf | 22 Sesam | 23 eine Zuckerart und Süßungsmittel | 24 kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken | 25 unter Schutzatmosphäre verpackt | 26 Milcheiweiß | 27 koffeinhaltig | 28 Geflügelfleischanteil | 29 Chininhaltig | 30 Genetisch verändert | 31 Glutenhaltige Getreide | 32 Laktose | 33 Milchpulver | 34 Molkepulver | 35 Milcheiweiß | 36 Eiklar | 37 unter Verwendung von Milch | 38 unter Verwendung von Sahne | 39 mit Pflanzeneiweiß | 40 mit Stärke | 41 Kunststoffüberzug nicht zum Verzehr geeignet

Wir kochen mit jodiertem Salz Änderungen sind vorbehalten.

Bei Fragen dürfen Sie sich gerne an das Küchenpersonal wenden.

Frühstück		
Montag	7.00 – 7.30 Uhr	Elektronik, Konstruktion, Steuerfach, Wirtschaft und Verwaltung
	7.30 – 8.00 Uhr	Fertigung, Qualitätswesen, IT, Assessment, Reha-Vorbereitung
	8.00 – 8.30 Uhr	Alle, die nicht ab 8.30 Uhr in der Ausbildung sein müssen
Dienstag – Freitag	6.30 – 7.00 Uhr	Elektronik, Konstruktion, Steuerfach, Wirtschaft und Verwaltung
	7.00 – 7.30 Uhr	Fertigung, Qualitätswesen, IT, Assessment, Reha-Vorbereitung
	7.30 – 8.00 Uhr	Alle, die nicht ab 7.45 Uhr in der Ausbildung sein müssen

Wochenende	
Frühstück	08.15 – 09.00 Uhr
Mittagessen	12.00 – 12.30 Uhr
Abendessen	17.00 – 17.30 Uhr