

Speiseplan vom 11.01. – 17.01.2021

	Menü 1 Vollkost			Menü 2 Leichte Vollkost			Menü 3 Vegetarische Kost		
		kcal	Zusatzstoffe/ Allergene		kcal	Zusatzstoffe/ Allergene		kcal	Zusatzstoffe/ Allergene
Montag	Fleischbrühe mit Markklößchen	90	14) 20) 31)						
	Mini-Schweinshaxe auf Sauerkraut mit einer Kümmelsauce und einem Kräuterpüree	954	1) 2) 3) 9) 14) 15) 17) 20) 21) 23) 31)				In Backteig gebackene Blumenkohlrößchen an einer Kräutermayonnaise und Salate vom Büfett	1.002	1) 14) 18) 2) 21) 23) 3) 31) 32) 4) 9)
	Frisches Obst						Frisches Obst		
Dienstag	Kürbiscremesuppe	126	1) 17) 18) 20) 31) 32)				Kürbiscremesuppe	126	1) 17) 18) 20) 31) 32)
	Kohlroulade mit einer Speckrahmsauce und Petersilienkartoffel	514	14) 18) 2) 21) 3) 31) 32) 6)				Vegtarisch gefüllte Paprika an einer Tomaten-Kräutersauce mit Gnocchi und Salate vom Büfett	689	1) 14) 17) 18) 20) 21) 3) 31) 32) 9)
	Rote Grütze mit Vanillesauce	77	1) 18) 32)				Rote Grütze mit Vanillesauce	77	1) 18) 32)
Mittwoch				Gemüsebrühe mit Fadennudeln	43	14) 20) 31)	Gemüsebrühe mit Fadennudeln	43	14) 20) 31)
				Gebratene Hähnchenkeule an einer Geflügelrahmsauce mit Blumenkohlgemüse und Kräuterkartoffeln	698	18) 32)	Dinkel-Gemüseplätzchen an einer Korbelsauce dazu Vitalreis und Salate vom Büfett	472	17) 18) 20) 31) 32)
				Pflaumenkompott	76	3)	Pflaumenkompott	76	3)
Donnerstag	Waldpilzcremesuppe	105	1) 18) 20) 31) 32)				Waldpilzcremesuppe	105	1) 18) 20) 31) 32)
	Linsen „Schwäbische Art“ mit Wienerle und Rauchfleisch, dazu Spätzle	1.014	14) 2) 20) 3) 31) 6)				Vitalspaghetti mit einer Gemüsebolognese und Parmesan, dazu Salate vom Büfett	655	1) 14) 18) 2) 20) 3) 31) 32) 9)
	Frisches Obst						Frisches Obst		
Freitag				Rinderbrühe mit Backerbsen	7	20)			
				Rindfleischstreifen in einer Kräuter-Gemüserahmsauce auf Butternudeln und Salate vom Büfett	527	1) 17) 18) 20) 3) 31) 32) 9)	Vegetarische Gemüseaultaschen in der Brühe mit Kartoffelsalat und Salate vom Büfett	635	1) 14) 17) 18) 2) 20) 3) 31) 32) 4) 9)
				Vanillecreme mit Früchten	86	1) 18) 23) 3) 32)	Vanillecreme mit Früchten	86	1) 18) 23) 3) 32)
Samstag	Korbelsuppe mit Frischkäse	129	1) 18) 20) 31) 32)						
	Gebatener Fleischkäse mit gedämpften Zwiebeln dazu Bratkartoffeln und Salate vom Büfett	807	1) 3) 31) 9)				Vegetarischer Gemüseeintopf mit Nudeln	212	14) 20) 31)
	Frisches Obst						Frisches Obst		
Sonntag	Hühnerbrühe mit Eierstich	68	14) 18) 20) 32)						
	Putenschnitzel in Pfefferrahmsauce dazu Pariserkarotten und Kräuterreis	547	18) 3) 31) 32)				Kartoffel-Kürbisaufguss mit einer weißen Sauce und Salate vom Büfett	552	1) 14) 18) 3) 31) 32) 9)
	Limonenmousse	105	1) 18) 32)				Limonenmousse	105	1) 18) 32)



Abendessen

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Fleischsalat mit Kräutern <small>Zusatzstoffe/Allergene: 1) 2) 3) 4) 5) 9) 6) 14) 18) 21) 23)</small> Kochschinken <small>Zusatzstoffe/Allergene: 2) 3)</small> Kräuterquark <small>Zusatzstoffe/Allergene: 18)</small> Wurst- und Käseauswahl Rohkost Butter, Margarine Verschiedene Brotsorten	Heringssalat mit Apfel und Gurken <small>Zusatzstoffe/Allergene: 2) 14) 15) 18) 21) 23) 32)</small> Kalter Braten mit Kräuterdipp <small>Zusatzstoffe/Allergene: 18)</small> Wurst- und Käseauswahl Rohkost Butter, Margarine Verschiedene Brotsorten	Reisbrei mit Kompott <small>Zusatzstoffe/Allergene: 18) 3)</small> Ochsenmaulsalat <small>Zusatzstoffe/Allergene: 2) 3) 21) 23)</small> Truthahnsalami <small>Zusatzstoffe/Allergene: 1) 2) 3)</small> Tortenbrie <small>Zusatzstoffe/Allergene: 18)</small> Wurst- und Käseauswahl Rohkost Butter, Margarine Verschiedene Brotsorten	Putenbrustaufschnitt <small>Zusatzstoffe/Allergene: 2) 3) 6)</small> Krakauer <small>Zusatzstoffe/Allergene: 1) 2) 3) 4)</small> Frischkäse mit Kräutern <small>Zusatzstoffe/Allergene: 18) 32)</small> Wurst- und Käseauswahl Rohkost Butter, Margarine Verschiedene Brotsorten	Geflügelwienerle <small>Zusatzstoffe/Allergene: 2) 3) 18) 32)</small> Kartoffelsalat <small>Zusatzstoffe/Allergene: 1) 2) 4) 20)</small> Räucherkäse <small>Zusatzstoffe/Allergene: 18) 32)</small> Wurst- und Käseauswahl Rohkost Butter, Margarine Verschiedene Brotsorten	Rindfleischsalat „Teufels Art“ <small>Zusatzstoffe/Allergene: 1) 2) 3) 9) 23)</small> Bärlauchkäse <small>Zusatzstoffe/Allergene: 1) 2) 14) 18)</small> Wurst- und Käseauswahl Rohkost Butter, Margarine Verschiedene Brotsorten	Geflügelleberwurst <small>Zusatzstoffe/Allergene: 2) 3) 20) 21)</small> Schinkenspeck mit Zwiebeln <small>Zusatzstoffe/Allergene: 2)</small> Rettichsalat <small>Zusatzstoffe/Allergene: 1) 3) 9) 18)</small> Wurst- und Käseauswahl Rohkost Butter, Margarine Verschiedene Brotsorten

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

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

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.