

Speiseplan vom 18.01. – 24.01.2021

	Menü 1 Vollkost			Menü 2 Leichte Vollkost			Menü 3 Vegetarische Kost		
		kcal	Zusatzstoffe/ Allergene		kcal	Zusatzstoffe/ Allergene		kcal	Zusatzstoffe/ Allergene
Montag				Maiscremesuppe mit Apfel und Curry	117	1) 18) 20) 21) 31) 32)	Maiscremesuppe mit Apfel und Curry	117	1) 18) 20) 21) 31) 32)
				Hühnerfrikassee mit feinem Spargel und Butterreis und Salate vom Büfett	532	1) 17) 18) 2) 3) 32) 9)	Käsetortellini mit einer Gorgonzolasauce und einer Grilltomate	587	14) 18) 2) 31) 32)
				Vanillepudding mit Schokosauce	119	1) 18) 23) 32)	Vanillepudding mit Schokosauce	119	1) 18) 23) 32)
Dienstag	Französische Zwiebelsuppe mit Croutons	74	1) 17) 18) 20) 31) 32)				Französische Zwiebelsuppe mit Croutons	74	1) 17) 18) 20) 31) 32)
	Feuriger Bohneneintopf mit Lamm und einem Vollkornbaguette	267	17) 18) 2) 3) 31) 32)				Schupfnudeln mit Sauerkraut und Salaten vom Büfett	464	1) 14) 18) 20) 3) 31) 32) 9)
	Aprikosenkompott	74					Aprikosenkompott	74	
Mittwoch				Bärlauchsuppe mit Parmesan	122	1) 17) 18) 20) 31) 32)	Bärlauchsuppe mit Parmesan	122	1) 17) 18) 20) 31) 32)
				Putenstreifen in einer Früchte-Currysauce mit Gemüsereis und Salaten vom Büfett	507	1) 20) 3) 9)	Gemüse-Grießschnitte mit einem Kräuter dip und Salaten vom Büfett	378	1) 14) 18) 20) 3) 31) 32) 9)
				Frisches Obst			Frisches Obst		
Donnerstag	Hühnerbrühe mit Reis und Gemüse	32	20)						
	Sauerbraten mit Apfelrotkohl und Kartoffelknödel	343	1) 20) 21) 23) 3) 4)				Mediterraner Gemüseintopf mit frischen Kräutern	149	20)
	Quarkspeise mit Cassis	85	18) 32)				Quarkspeise mit Cassis	85	18) 32)
Freitag	Erbsencremesuppe mit Majoran	92	1) 20)	Erbsencremesuppe mit Majoran	92	1) 20)	Erbsencremesuppe mit Majoran	92	1) 20)
	Penne all' arrabiata mit Parmesan und Salate vom Büfett	777	1) 14) 18) 2) 20) 3) 31) 32) 9)	Forelle „Müllerin“ mit zerlassener Butter Dampfkartoffel und Salaten vom Büfett	987	1) 15) 18) 3) 31) 32) 9)	Pikanter Sojagulasch mit Vitalnudeln und Salaten vom Büfett	537	1) 17) 18) 20) 3) 31) 9)
	Früchtecocktail	46	1)	Früchtecocktail	46	1)	Früchtecocktail	46	1)
Samstag	Gemüsebrühe mit Eierflocken	28	14) 20)						
	Hähnchenschnitzel mit Gemüsestreifen und Schwenkkartoffel	467	1) 18) 20) 3) 31) 32) 9)				Vegetarischer Gaisburger Marsch Eintopf aus Spätzle, Gemüse und Veget. Klößchen	444	14) 18) 20) 31)
	Frisches Obst						Frisches Obst		
Sonntag	Kartoffelsuppe mit Lauchstreifen	31	18) 20) 32)				Kartoffelsuppe mit Lauchstreifen	31	18) 20) 32)
	Kalbssahneragout mit Waldpilzen an Bandnudeln und Salate vom Büfett	490	1) 18) 3) 31) 32) 9)				Gnocchi in einer Kräuter-Käse-Sauce und Salaten vom Büfett	696	1) 14) 18) 3) 31) 32) 9)
	Straciatellacreme	125	1) 17) 18) 23) 32)				Straciatellacreme	125	1) 17) 18) 23) 32)



Abendessen

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Bunter Eiersalat <small>Zusatzstoffe/Allergene: 1) 3) 4) 5) 14) 18) 21) 23)</small> Salamiaufschnitt <small>Zusatzstoffe/Allergene: 2) 3) 21)</small> Kümmelkäse <small>Zusatzstoffe/Allergene: 18) 14) 2)</small> Wurst- und Käseauswahl Rohkost Butter, Margarine Verschiedene Brotsorten	Fleischkäseaufschnitt <small>Zusatzstoffe/Allergene: 2) 3) 6) 18) 32)</small> Käsesalat mit Zwiebeln und Paprika <small>Zusatzstoffe/Allergene: 18) 3) 1) 9)</small> Wurst- und Käseauswahl Rohkost Butter, Margarine Verschiedene Brotsorten	Weiß-Bohnensuppe mit Gemüsewürfeln und Speck <small>Zusatzstoffe/Allergene: 2) 20) 3)</small> Gemüsesülze mit Sauerrahm <small>Zusatzstoffe/Allergene: 3) 4) 18)</small> Wurst- und Käseauswahl Rohkost Butter, Margarine Verschiedene Brotsorten	Kochschinken mit Meerrettich <small>Zusatzstoffe/Allergene: 2) 3) / 3) 23) 9)</small> Krautsalat <small>Zusatzstoffe/Allergene: 1) 3) 9)</small> Paprika-Chilikäse <small>Zusatzstoffe/Allergene: 1) 18) Laktosefrei</small> Wurst- und Käseauswahl Rohkost Butter, Margarine Verschiedene Brotsorten	Grießbrei mit Apfelkompott <small>Zusatzstoffe/Allergene: 18) / 3)</small> Knoblauchwurst <small>Zusatzstoffe/Allergene: 1) 2) 3) 4) 20) 21)</small> Tilsiterkäse <small>Zusatzstoffe/Allergene: 1) 2) 18) 32)</small> Wurst- und Käseauswahl Rohkost Butter, Margarine Verschiedene Brotsorten	Bockwurst <small>Zusatzstoffe/Allergene: 2) 3) 6)</small> Kartoffelsalat <small>Zusatzstoffe/Allergene: 1) 2) 4) 20)</small> Wurst- und Käseauswahl Rohkost Butter, Margarine Verschiedene Brotsorten	Krabbensalat mit Früchten <small>Zusatzstoffe/Allergene: 2) 12) 13) 14) 15) 17) 32)</small> Geflügelleberwurst <small>Zusatzstoffe/Allergene: 2) 3) 20) 21)</small> Goudakäse <small>Zusatzstoffe/Allergene: 1) 2) 18) 32)</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	12.30 – 12.45 Uhr	17.30 – 17.45 Uhr
Fertigung	12.45 – 13.00 Uhr	17.45 – 18.00 Uhr
IT	13.00 – 13.15 Uhr	18.00 – 18.15 Uhr
Reha-Vorbereitung	13.15 – 13.30 Uhr	18.15 – 18.30 Uhr
Qualitätswesen		
Steuerfach		
Wirtschaft und Verwaltung		

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.