SPEISEPLAN KW 16 vom 15.04.2024 bis 21.04.2024

Guten Appetit!

Friedehorst

1	Menü 1 (Vollkost)	Nährwerte	Menü 2 (ohne Schwein)	Nährwerte	Menü 3 (Vegetarisch)	Nährwerte	Abendsnack
Mo	Bratwurst[4,5] an Bratensauce mit Pfannengemüse und Kartoffeln Tagesdessert[LA]	1898 KJ 689 kcal 22 gE 40 gF 57 gKH	Bunter Gemüseeintopf[SL] mit Rindfleisch und Kartoffeln Tagesdessert[LA]	1406 KJ 336 kcal 20 gE 7 gF 43 gKH	Vegetarisches Schnitzel[G1,S,SO,LA] an Currysauce[La] mit Gemüseallerlei und Couscous[G1] Tagesdessert[LA]	2996 KJ 716 kcal 25 gE 21 gF 99 gKH	1 Wiener Würstchen
Di	4 Balkanröllchen[Ei,G1,S] mit Tzatziki[LA] und tomatisierten Gemüsereis[SL] dazu Krautsalat[2,3,8] Quarkspeise[LA]	3257 KJ 825 kcal 43 gE 40 gF 70 gKH	Gedünstetes Seelachsfilet in Curry-Kokos-Sauce mit Karotten und Kartoffeln Quarkspeise[LA]	2360 KJ 564 kcal 37 gE 16 gF 61 gKH	Chili sin Carne[SL] mit einem Brötchen[G1] Quarkspeise[LA]	2874 KJ 687 kcal 30 gE 16 gF 98 gKH	Kürbis-Cremesuppe
Mi	Bunter Linseneintopf mit Wursteinlage[2,5] und Suppengemüse[SL] Tagesdessert[LA]	3257 KJ 401 kcal 24 gE 11 gF 50 gKH	Spaghetti[G1] mit Rinderbolognese[SL] dazu Parmesankäse Tagesdessert[LA]	3138 KJ 750 kcal 38 gE 22 gF 98 gKH	Blätterteigtasche[1,3,EI,G1,LA] mit gestovtem Gemüse[LA] und Kartoffeln Tagesdessert[LA]	2858 KJ 683 kcal 15 gE 30 gF 83 gKH	Milchsuppe
Do	Schweinegeschnetzeltes[S] in Apfelsauce mit Rosenkohl dazu Kartoffelgratin[LA] Quarkspeise[LA]	3201 KJ 765 kcal 38 gE 45 gF 48 gKH	Kartoffel - Broccoliauflauf[LA] mit Karottenstiften an heller Sauce[LA] Quarkspeise[LA]	2464 KJ 589 kcal 23 gE 22 gF 68 gKH	Grießbrei[G1,LA] mit warmen Pflaumenkompott Quarkspeise[LA]	3050 KJ 729 kcal 23 gE 15 gF 121 gKH	1 Börek-Schnecke mit Spinatflüüung
Fr	Fruchtige Tomatencremesuppe[LA] Gebackenes Buttfilet[EI,G1] mit Kartoffelsalat[EI]	2766 KJ 661 kcal 34 gE 28 gF 64 gKH	Fruchtige Tomatencremesuppe[LA] Gebratene Hähnchenbrust an Geflügelsauce mit Blumenkohl in Rahm[LA] und Reis	1732 KJ 414 kcal 27 gE 6 gF 60 gKH	Fruchtige Tomatencremesuppe[LA] 5 Cannelloni [2,3,Ei,G1,LA] mit Ricotta-Spinatfüllung in Tomatensauce	1937 KJ 463 kcal 14 gE 19 gF 55 gKH	Rhababer-Kompott
Sa	Hausgemachter Graupeneintopf[G1] mit Gemüse[SL] und Kasslerwürfel[2,3,4] Kompott/ Obst	1624 KJ 377 kcal 26 gE 10 gF 45 gKH	Putengulasch mit Prinzessbohnen und Nudeln[G1] Kompott/ Obst	2146 KJ 513 kcal 26 gE 4 gF 88 gKH	Ofenkartoffel mit Kräuterquark[LA] und Salat Kompott/ Obst	2151 KJ 514 kcal 18 gE 15 gF 71 gKH	Gemüse - Cremesuppe[,LA.SL]
So	Kräuterbraten[S] in Bratensauce[S] mit Kaisergemüse und Kartoffeln Tagesdessert[LA]	2038 KJ 487 kcal 29 gE 16 gF 52 gKH	Geflügelfrikadelle[EI,G1,S] an Bratensauce mit Kohlrabi in Rahm[LA] und Kartoffeln Tagesdessert[LA]	2192 KJ 524 kcal 22 gE 21 gF 60 gKH	Blumenkohl-Käse-Medailon[EI,G1,LA] an Kräutersauce[LA] mit Balkangemüse und Kartoffelpüree[LA] Tagesdessert[LA]	2247 KJ 537 kcal 16 gE 11 gF 90 gKH	Wurstsalat[2,3]

Legende: Rind, Schwein, Geflügel, Fisch, Laktosefrei, vegetarisch

Zusatzstoffe: 1 Farbstoff, 2 Konservierungsstoff, 3 Antioxidationsmittel, 4 mit Phosphat, 5 Schwefelung, 6 Geschwärzt, 7 Gewachst, 8 Süßungsmittel, 9 mit einem Süßungsmittel

Änderungen vorbehalten

Allergene: KR Krebstiere, FI Fisch, EI Eier, ER Erdnüsse, SO Soja, LA Milch oder Laktose, SC Schalenfrüchte: Mandeln SC1, Haselnüsse SC2, Walnüsse SC3, Cashewnüsse SC4, Pekannüsse SC5, Paranüsse SC6, PistazienSC7, Macadamianüsse SC8 , SL Sellerie, S Senf, SE Sesamsamen, SD Schwefeldioxid, SU Sulfide, LU Lupinen, WE Weichtiere, Glutenhaltiges Getreide: Weizen G1, Roggen G2, Hafer G3, Gerste G4

* Kennzeichnung entnehmen Sie bitte der Verpackung

Bitte beachten Sie bei der Auswahl, dass einige Speisen Spuren von Erdnüssen, Ei, Schalenfrüchten, Lupinen, Senf, Soja, Sesam und Sellerie enthalten können.