

SPEISEPLAN KW 21

vom

20.05.2024

bis

26.05.2024



Guten Appetit!

6	Menü 1 (Vollkost)	Nährwerte	Menü 2 (ohne Schwein)	Nährwerte	Menü 3 (Vegetarisch)	Nährwerte	Extra	Abendsnack
Mo	Hackbraten ^{G1,S} an Bratensauce mit Leipziger Allerlei und Kartoffeln	KJ 2171 Kcal 519 Eiweiß 25 Fett 17 KH 62	Rindfleischeintopf mit grünen Bohnen ^{EI} und Kartoffelwürfeln	KJ 2030 Kcal 369 Eiweiß 20 Fett 7 KH 21	Gemüsenudelauf ^{G1,LA,SL} mit Tomatensauce	KJ 2577 Kcal 616 Eiweiß 24 Fett 17 KH 87	Tagesdessert	Birnen-Apfel- Kompott
Di	Paniertes Schnitzel ^{G1} an Pilzsauce mit Bohnen und Röstkartoffeln	KJ 2824 Kcal 675 Eiweiß 32,2 Fett 25 KH 78	Hähnchenschenkel ^{EI,G1,LA,S} an Geflügelsauce mit Möhren und Kartoffeln	KJ 2853 Kcal 682 Eiweiß 37 Fett 34 KH 52	Vegetarische Bratwurst ^{EI} mit Grillgemüse und Rosmarinkartoffeln	KJ 2874 Kcal 687 Eiweiß 32 Fett 32 KH 65	Quarkspeise	Nudelsalat ^{G1,S,LA,S}
Mi	Bratwurst ^{4,S} an Bratensauce dazu Mischgemüse und Kartoffelpüree ^{3,LA}	KJ 2577 Kcal 616 Eiweiß 23 Fett 32 KH 59	Zucchini-Hackpfanne Paprika, Tomate und Zwiebeln dazu Nudeln ^{G1}	KJ 2803 Kcal 670 Eiweiß 36 Fett 21 KH 83	2 Semmelknödel ^{G1,EI,LA} mit Waldpilzragout ^{LA}	KJ 2414 Kcal 577 Eiweiß 41 Fett 21 KH 83	Tagesdessert	2 Party- frikadellen ^{EI,G1}
Do	Gefüllte Paprikaschote mit Tomatensauce und Reis	KJ 2510 Kcal 600 Eiweiß 17 Fett 21 KH 82	Gebratene Hähnchenbrust an Bratensauce mit feinen Erbsen in leichter Sauce ^{LA} und Kartoffeln	KJ 2439 Kcal 583 Eiweiß 42 Fett 12 KH 69	Spaghetti ^{G1} in vegetarischer Sojabolognese ^{SO}	KJ 3502 Kcal 837 Eiweiß 51 Fett 14 KH 120	Quarkspeise	Wachs - bohnenalat
Fr	Kohlroulade ^{EI,G1,S} an Zwiebelsauce und Kartoffeln	KJ 1803 Kcal 431 Eiweiß 16 Fett 17 KH 49	Paniertes Seelachsfilet an Senf-Sauce ^{LA,S} mit Broccoli und Reis	KJ 2297 Kcal 549 Eiweiß 24 Fett 17 KH 70	Gefüllte Zucchini ^{2,LA} an Kräutersauce ^{LA} mit Kartoffeln	KJ 1577 Kcal 377 Eiweiß 11 Fett 15 KH 48	Gemüse Cremesuppe	Schokomilch suppe
Sa	Erbseneintopf mit Wurstscheiben ^{2,3} und Gemüse ^{SL}	KJ 1766 Kcal 422 Eiweiß 17 Fett 13 KH 53	Spätzle ^{EI,G1} Gemüsepfanne ^{SL} mit Kräutersauce ^{LA}	KJ 1883 Kcal 450 Eiweiß 16 Fett 9 KH 74	Milchreis ^{LA} mit warmem Blaubeerkompott	KJ 2757 Kcal 659 Eiweiß 13 Fett 6 KH 136	Kompott	Kräuterquark ^{LA}
So	Nackenbraten ^S an Majoransauce ^S mit gestovtem Blumenkohl ^{LA} und Kartoffelpüree ^{3,LA}	KJ 2268 Kcal 542 Eiweiß 27 Fett 23 KH 56	Putengeschnetzeltes ^{LA} mit Champignons dazu Kaisergemüse und Kartoffeln	KJ 1561 Kcal 373 Eiweiß 13 Fett 8 KH 56	Gemüseschnitzel ^{G1,SL} an Petersiliensauce ^{LA} mit Balkangemüse und Kartoffeln	KJ 2828 Kcal 676 Eiweiß 17 Fett 23 KH 93	Tagesdessert	Tomatensuppe ^{LA}

Legende:



Rind



Schwein



Geflügel



Fisch



Lactosefrei



vegetarisch

Zusatzstoffe: 1 Farbstoff, 2 Konservierungsstoff, 3 Antioxidationsmittel, 4 mit Phosphat, 5 Schwefelung, 6 Geschwärtz, 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.