

SPEISEPLAN KW 17

vom 22.04.2024

bis 28.04.2024



Guten Appetit!

2	Menü 1 (Vollkost)	Nährwerte	Menü 2 (ohne Schwein)	Nährwerte	Menü 3 (Vegetarisch)	Nährwerte	Abendsnack
Mo	Frikadelle in Brauner Sauce mit Kartoffeln und Gemüse Tagesdessert ^{LA}	1898 KJ 689 kcal 22 gE 40 gF 57 gKH	Bami Goreng Tagesdessert	1406 KJ 336 kcal 20 gE 7 gF 43 gKH	Kirsch - Pfannkuchen mit Vanillesauce Tagesdessert	2996 KJ 716 kcal 25 gE 21 gF 99 gKH	Kräuterquark
Di	Leberkäse mit Kartoffelpüree und Sauerkraut Tagesdessert ^{LA}	3257 KJ 825 kcal 43 gE 40 gF 70 gKH	Paniertes Hähnchenbrustfilet mit Röstiecken in Tomatensauce und Gemüse Tagesdessert ^{LA}	2360 KJ 564 kcal 37 gE 16 gF 61 gKH	Kartoffeltaschen mit Kräuterquark und Salat Tagesdessert ^{LA}	2874 KJ 687 kcal 30 gE 16 gF 98 gKH	Nudelsalat
Mi	Schweinegulasch Szegediner Art mit Nudeln und Bunten Gemüse Tagesdessert ^{LA}	3257 KJ 401 kcal 24 gE 11 gF 50 gKH	Rinderhacksteak in Brauner Sauce mit einer Gemüse - Kartoffelpfanne Tagesdessert ^{LA}	3138 KJ 750 kcal 38 gE 22 gF 98 gKH	Couscous - Gemüsepfanne Tagesdessert ^{LA}	2858 KJ 683 kcal 15 gE 30 gF 83 gKH	1 Wiener Würstchen
Do	Erbseneintopf mit Würstchen Tagesdessert ^{LA}	3201 KJ 765 kcal 38 gE 45 gF 48 gKH	Herringshappen in Dillsauce mit Kartoffeln Tagesdessert ^{LA}	2464 KJ 589 kcal 23 gE 22 gF 68 gKH	Gemüsefrikadelle in Heller Sauce mit Bohnen und Kartoffelpüree Tagesdessert ^{LA}	3050 KJ 729 kcal 23 gE 15 gF 121 gKH	4 Fleischbällchen
Fr	Piccata mit Kartoffelpüree und Mischgemüse Tagesdessert ^{LA}	2766 KJ 661 kcal 34 gE 28 gF 64 gKH	Schupfnudelpfanne ^{EI} Tagesdessert ^{LA}	1732 KJ 414 kcal 27 gE 6 gF 60 gKH	Gefüllte Zucchini mit Tomatensauce und Ebly Tagesdessert ^{LA}	1937 KJ 463 kcal 14 gE 19 gF 55 gKH	Rhababer-Kompott
Sa	Geflügelsteak mit Ratouillegemüse und Kartoffeln Tagesdessert ^{LA}	1624 KJ 377 kcal 26 gE 10 gF 45 gKH	Hähnchenspieße mit Gemüsereis und Tomatensauce Tagesdessert ^{LA}	2146 KJ 513 kcal 26 gE 4 gF 88 gKH	Milchreis mit heißen Kirschen Tagesdessert ^{LA}	2151 KJ 514 kcal 18 gE 15 gF 71 gKH	Quarkspeise
So	Paniertes Schnitzel an Brauner Sauce mit Kartoffelecken und Erbsen Tagesdessert ^{LA}	2038 KJ 487 kcal 29 gE 16 gF 52 gKH	Rinderbraten in Brauner Sauce mit Kartoffeln und Rotkohl Tagesdessert ^{LA}	2192 KJ 524 kcal 22 gE 21 gF 60 gKH	Gemüseeintopf 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 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, Pistazien SC7, 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.