

SPEISEPLAN KW 19

vom

06.05.2024

bis

12.05.2024



Guten Appetit!

4	Menü 1 (Vollkost)	Nährwerte	Menü 2 (ohne Schwein)	Nährwerte	Menü 3 (Vegetarisch)	Nährwerte	Abendsnack
Mo	Schupfnudel-Gemüsepfanne ^{G1,SL} mit Hackfleischklößchen ^{EI,G1} dazu Zwiebelsauce Tagesdessert ^{LA*}	2477 KJ 592 kcal 19 gE 15 gF 89 gKH	Gemüse Eintopf ^{SL} mit Hühnfleisch und Kartoffeln Tagesdessert ^{LA*}	1480 KJ 401 kcal 17 gE 17 gF 44 gKH	4 Kürbis-Falafelbällchen an Kräuterdip ^{LA} mit Röstiecken Tagesdessert ^{LA*}	3469 KJ 829 kcal 22 gE 36 gF 100 gKH	Cremesuppe ^{LA,SL}
Di	Heringshappen ² an Hausfrauensauce ^{1,EI} mit Röstkartoffeln Quarkspeise ^{LA}	3343 KJ 799 kcal 25 gE 51 gF 55 gKH	Rinderhacksteak ^{G1} an Bratensauce mit gestovtem Blumenkohl ^{LA} und Reis Quarkspeise ^{LA}	2653 KJ 634 kcal 35 gE 23 gF 69 gKH	Blumenkohl-Käse-Medaillon ^{G1,LA} an Kräutersauce ^{LA} mit Leipziger Allerlei und Salzkartoffeln Quarkspeise ^{LA}	2724 KJ 651 kcal 24 gE 22 gF 82 gKH	Kräuterquark ^{LA}
Mi	Hähnchenkeule an Bratensauce mit Bohnen und Kartoffeln Tagesdessert ^{LA*}	2669 KJ 638 kcal 56 gE 20 gF 55 gKH	Bunter Gemüseteller ^{SL} an Sauce nach Art Hollandaise ^{EI,LA} mit Hähnchenbruststreifen und Kartoffeln Tagesdessert ^{LA*}	2389 KJ 571 kcal 31 gE 21 gF 59 gKH	Nudelauf ^{G1,LA} überbacken mit Mexikogemüse in Basilikumsauce ^{LA} Tagesdessert ^{LA*}	2192 KJ 524 kcal 17 gE 21 gF 64 gKH	2 Nürnbergerbratwürstchen ⁴
Do	Wurstgulasch ^{2,3,4} mit Paprika, Zwiebeln und Nudeln ^{G1} dazu Salat Quarkspeise ^{LA}	3100 KJ 741 kcal 36 gE 35 gF 69 gKH	2 gekochte Eier ^{2,3} an Senfsauce ^{LA,S} mit Kartoffeln und Rote Bete-Salat ⁸ Quarkspeise ^{LA}	2397 KJ 573 kcal 30 gE 25 gF 53 gKH	Grießbrei ^{G1,LA} mit heißen Kirschen Quarkspeise ^{LA}	2694 KJ 644 kcal 22 gE 12 gF 108 gKH	Banane
Fr	Orangen-Möhrencremesuppe ^{LA} Fischfilet Tomate-Mozzarella ^{EI,G1,LA,S} an Kräutersauce ^{LA} mit Pariser Karotten und Kartoffelpüree ^{LA}	1833 KJ 438 kcal 22 gE 16 gF 49 gKH	Orangen-Möhrencremesuppe ^{LA} Hühnerfrikassee ^{LA} mit Champignons dazu Erbsen und Reis	1950 KJ 466 kcal 26 gE 9 gF 68 gKH	Orangen-Möhrencremesuppe ^{LA} Gnocchi an heller Sauce ^{LA} mit Grillgemüse	1552 KJ 371 kcal 9 gE 6 gF 69 gKH	Milch-Nudeln ^{G1,LA}
Sa	"Chili con Carne" ^{SL} Gebratenes Hackfleisch mit roten Bohnen & Mais dazu ein Brötchen ^{G1,G4} Kompott/ Obst	3423 KJ 818 kcal 38 gE 25 gF 108 gKH	Gebratenes Hähnchenbrustfilet an Bratensauce mit Kaisergemüse und Salzkartoffeln Kompott/ Obst	1523 KJ 364 kcal 28 gE 3 gF 52 gKH	Spinat-Kartoffelauf ^{LA} mit Hirtenkäse ^{LA} an Kräutersauce ^{LA} dazu Salat Kompott/ Obst	2799 KJ 669 kcal 21 gE 36 gF 61 gKH	Senfgurken ^{3,8,S}
So	Schweinegulasch ^{LA} mit buntem Gemüse ^{SL} und Kartoffeln Pudding ^{LA*}	2050 KJ 490 kcal 22 gE 18 gF 56 gKH	Putenbraten an Bratenjus mit gestovtem Kohlrabi ^{LA} und Kartoffelpüree Pudding ^{LA*}	2807 KJ 671 kcal 27 gE 27 gF 79 gKH	Kartoffelrösti ¹ mit Pilzgemüseragout ^{LA,SL} und Broccoli Pudding ^{LA*}	2540 KJ 607 kcal 44 gE 31 gF 66 gKH	Nudelsalat ^{1,EI,G1,LA,S}

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, 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.