

KW 29		Speiseplan EaR 15.07.2024 - 21.07.2024					Name:		
		Gericht 1		X	Gericht 2		X	Anschrift:	
Mo 15.07.	Gulaschsuppe 489 Kcal/ 25 E	2, 4 i, j a		Kartoffelcremesuppe mit Gemüsestreifen 341 Kcal / 18,9 E	i, h		Kokospudding 148 Kcal/ 4,8 E		1, g, f,
Di 16.07.	Jägerschnitzel mit Tomatensoße und Nudeln, Salat 509 Kcal/ 28 E	a, 2		gek. Eier, Frankfurter grüne Soße, Kartoffeln, Salat 485 Kcal/ 31,8 E	c, 4 a, j, g		Stracciatellajoghurt 141Kcal/ 11E		1, g f
Mi 17.07.	Möhrengemüse mit Schweinefleisch und Kartoffeln 468 Kcal/ 31 E	2, d c, g 3		Schlemmerfilet "Bordelaise" Kräutersoße, Kartoffelpüree 483 Kcal/ 27,6 E	d, 2 3, g a		Donuts		
Do 18.07.	Königsberger Klopse mit Kartoffelpüree und rote Beete Salat 468 Kcal/ 31 E	2, d c, g 3		Quarkkeulchen mit Vanillesoße 551 Kcal/ 24 E	g, c a		Pfirsichpüree 152Kcal/5,4E		a, g
Fr 19.07.	gebratenes Seelachsfilet Senfsoße, Kartoffeln, Salat 512 Kcal/ 24,4 E	2, d c, g 3		Gemüse-Nudel-Gratin mit Salat 485 Kcal/ 31,8 E	c, 4 a, j, g		frisches Obst 100Kcal		
Sa 20.07.	Kloßkuchen mit Champignonrahmsoße 481 Kcal/ 31 E	3, g 2, a		Weißer Bohneneintopf, Rindfleisch 310 Kcal/ 22 E	3, 2 a		Cafe-Mousse 141Kcal/ 11E		1, g f
So. 21.07.	Sauerbraten mit Rotkohl und böhmischen Klößen 587 Kcal/ 36 E	2, 4, a		Kasselerbraten mit Rahmwirsing und Klößen 482 Kcal / 33 E	2, 4, a		Grießflammerie mit Himbeersoße 158 Kcal / 5,4 E		1, 6 g, h

Legende Allergene: a: Glutenhaltiges Getreide b:Krebstiere c: Eier d: Fisch e: Erdnüsse f: Soja g: Milch h: Schalenfrüchte i: Sellerie j: Senf k: Sesam l: Schwefeldioxid, Sulfit m: Lupine n: Weichtiere
o: Weizenerzeugnisse, p: Dinkelerzeugnisse, q: Roggenerzeugnisse, h16Mandeln, h17 Haselnüsse, h18 Walnüsse, h19 Cashewnüsse, h20 Pecanüsse, h21 Paranüsse, h22 Pistazie, h23 Maccadamianüsse
Zusatzstoffe: 1 Farbstoffe 2 Konservierungsmittel 3 Antioxidation 4 Geschmacksverstärker 5 geschwärzt 6 Süßungsmittel 7 Phosphat

Telefonnr 03682 46001597

Änderungen vorbehalten !