

KW 30		Speiseplan EaR 22.07.2024 - 28.07.2024				Name:		
		Gericht 1		Gericht 2		Anschritt:		
Mo 22.07.	ErbSENSuppe mit Wiener Würstchen 423 Kcal/ 21 E	2, a	X	Grießeintopf mit Eierflocken 310 Kcal/ 22 E	3, 2 a	X	Bananenpudding 148 Kcal/ 4,8 E	1,g, f,
Di 23.07.	Leberkäse mit Bayrisch Kraut und Salzkartoffeln 54Kcal/31E	a, 3		Blumenkohl-Käse-Medaillon, Kräutersoße, Kartoffelpüree 398 Kcal/ 26 E	c, a 3		Erdbeerkompott 141Kcal/ 11E	1, g f
Mi 24.07.	Sülze mit Bratkartoffeln und Remoulade 482 Kcal / 33 E	2, 4, a		Tomatenfisch mit Basilikumsoße und Kartoffelpüree 483 Kcal/ 27,6 E	d, 2 3, g a		Ananasquarkspeise 141Kcal/ 11E	1,6 h g
Do 25.07.	Bratklops mit Mischgemüse und Kartoffeln 489 Kcal / 29 E	a,h i,j		gefüllte Eierkuchen mit Vanillesoße 551 Kcal/ 24 E	g,c a		karamellierte Apfelspalten 152Kcal/5,4E	a,g
Fr 26.07.	Backfisch mit lauwarmen Kartoffelsalat 419 Kcal / 27 E	a e		Kartoffeln mit Kräuterquark und Leberwurst 483 Kcal/ 27,6 E	1,6 g		frisches Obst 100Kcal	
Sa 27.07.	gebratene Hähnchenleber mit Rotweinsoße und Kartoffelstampf 587 Kcal/ 36 E	2, 4, a		Tomate-Mozzarella-Salat mit Ciabatta-Baguette 116 Kcal / 15 E	g o		Pfirisch-Maracuja-Creme 141Kcal/ 11E	1, g f
So. 28.07.	Schinkenbraten mit Rotkohl und Semmelknödel 482 Kcal / 33 E	2, a		Wildgulasch mit Waldpilzen und Klößen 481 Kcal/ 31 E	3, g 2, a		Pflaumenkompott 53 Kcal/ 2,1 E	1,3 g,a c,f

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 i: Schwefeldioxid, Sulfite 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 !