


KW 31		Speiseplan EaR 29.07.2024 - 04.08.2024				Name:			
		Gericht 1		X	Gericht 2		X	Anschrift:	
Mo 29.07.	Hühner-Nudeltopf 492 Kcal / 29 E	a,4 i		Kürbis-Möhren eintopf 451 Kcal/ 25 E	a,o i		Schokopudding 148 Kcal/ 4,8 E		1,g f,
Di 30.07.	Hackbraten mit Bohnengemüse und Kartoffeln 587 Kcal/ 36 E	2, 4, a		Karotten- Spargel- Ragout, Kräuter- Kartoffelstampf 509 Kcal/ 28 E	a, g i, j		Kiwigrütze 132 Kcal / 2,1 E		2, 6
Mi 31.07.	Hähnchengyros mit Tzaziki, Tomatenreis 589 Kcal/ 32 E	2, d, a, 4, 3		Fischfilet dazu Schmorgurken und Kartoffeln 419 Kcal / 27 E	a e,h		Erdbeerjoghurt 141Kcal/ 11E		1, g f, h
Do 01.08.	Ungarischer Gulasch mit Spirelli 509 Kcal/ 28 E	c, a		Kaiserschmarrn mit Rosinen und warmer Vanillesoße 551Kcal/24E	1, 6 g		Apfelmus 132 Kcal / 2,1 E		2, 6
Fr 02.08.	Lachslasagne dazu Salat 498 Kcal/ 27 E	a, 2		Gemüseschnitzel mit Petersilliensoße und rote Beete-Püree 485 Kcal/ 31,8 E	a,g		frisches Obst 100Kcal		
Sa 03.08.	Bockwurst mit Kartoffelsalat 485 Kcal/ 31,8 E	c, 4 a, j, g		Tagessuppe Quarkkeulchen 551 Kcal/ 24 E	g,c a		Obstsalat 132 Kcal / 2,1 E		2, 6
So. 04.08.	Schweinebraten mit Gemüse und Klößen 482 Kcal / 33 E	2, 4, a		Rheinische Rindfleischpfanne mit Herzoginkartoffeln 489 kcal/ 32 E	2,4 a,3		Beerengrütze mit Vanillesoße 152 Kcal / 5,4 E		1,g, f, 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 Antioxidantien 4 Geschmacksverstärker 5 geschwärzt 6 Süßungsmittel 7 Phosphat

Telefonnr 03682 46001597

Änderungen vorbehalten !