

KW 32		Speiseplan EaR				Name:		
		05.08.2024 - 11.08.2024				Anschrift:		
	Gericht 1		X	Gericht 2		X	Dessert	
Mo 05.08.	Wirsingetopf mit Schweinefleisch 452 Kcal/ 27 E	a,o		Gemüsesuppe mit Putenklößchen 310 Kcal/ 22 E	3, 2 a		Erdbeerpudding 148 Kcal/ 4,8 E	1,g, f,
Di 06.08.	Tafelspitz mit Meerrettichsoße und Hefeklößen 587 Kcal/ 36 E	2, 4, a		Buntes Eierfrikassee mit Kartoffelpüree 367 Kcal/ 28 E	c, 4 a, j g		Muffins	a,g
Mi 07.08.	Schweinegeschnetzeltes in Estragonrahmsoße mit Spätzle und Salat 307 Kcal/24,3	2,a 3,g		Fischfilet, Fenchel-Dill-Gemüse dazu Schwenkkartoffeln 419 Kcal/ 27 E	2, 3 4, a d		Schokoquarkspeise 141Kcal/ 11E	1,6 h g
Do 08.08.	Rührei mit Rahmspinat und Salzkartoffeln 587 Kcal/ 36 E	2, 4, a		Milchreis mit Zimt und Zucker 430 Kcal/ 21,6 E	g		Kirschkompott 152Kcal/5,4E	a,g
Fr 09.08.	Bratheringsfilet mit Bratkartoffeln und Remoulade 462 Kcal /19,2 E	k,j d,g		Reispfanne mit Putenstreifen und Sahnesoße 522 Kcal / 33 E	2, g 3, a		frisches Obst 100Kcal	
Sa 10.08.	Schaschlik mit Letscho und Kartoffelecken 489 Kcal / 29 E	a,h i,j		gebratene Maultaschen mit Zwiebeln und Salat 522 Kcal / 33 E	2, g 3, a		Zitronen-Buttermilch-Dessert 141Kcal/ 11E	1,6 h g
So. 11.08.	Schweineroulade mit Rotkohl und Klößen 476 Kcal / 35 E	2, 3 g a		Pilzpfanne mit hausgemachten Semmelknödeln, Salat 522 Kcal / 33 E	2, g 3, a		Joghurt griechische Art 141Kcal/ 11E	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, Sulfid 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 !