

KW 35		<b>Speiseplan EaR</b> <b>26.08.2024 - 01.09.2024</b>				Name:	
		X		X		Anschrift:	
	Gericht 1		Gericht 2			Dessert	
<b>Mo</b> <b>26.08.</b>	Linseneintopf mit Wiener Würstchen 423 Kcal/ 21 E	2, a	Italienische Gemüsesuppe 453 Kcal/ 24 E	2, c a		Sahnepudding 148 Kcal/ 4,8 E	1, g, f,
<b>Di</b> <b>27.08.</b>	Kartoffelpuffer mit Lauchgemüse 430 Kcal/ 21,6 E	2, g a, c	Gemüseulasch mit Nudeln 492 Kcal/ 32 E	2, g, a		Mirabellenkompott 141Kcal/ 11E	2, 6
<b>Mi</b> <b>28.08.</b>	Eier mit Senfsoße und Kartoffelpüree dazu rote Beete Salat 367 Kcal/ 28 E	c, 4 a, j g	Fischfilet Finkenwerder Art, Sc.Bernaise, Kartoffeln, Salat 512 Kcal/ 24,4 E	2, d c, g 3		Pfirsichjoghurt 141Kcal/ 11E	1, g f
<b>Do</b> <b>29.08.</b>	Rostbrätel mit Zwiebelsoße Kartoffelsalat 492 Kcal/ 32 E	a, 3 c, g	Milchnudeln 430 Kcal/ 21,6 E	h		Blaubeerragout 132 Kcal / 2,1 E	2, 6
<b>Fr</b> <b>30.08.</b>	Gebackenes Fischfilet Kräutersoße, Kartoffeln, Salat 512 Kcal/ 24,4 E	2, d c, g 3	Vegetarisch gefüllte Zucchini Tomatensoße und Gnocchi 476 Kcal/ 26 E	a, c g,		frisches Obst 100Kcal	
<b>Sa</b> <b>31.08.</b>	Wirsingroulade mit Salzkartoffeln 476 Kcal / 35 E	2, 3 g a	Reispfanne mit Chinagemüse und Hähnchenstreifen 476 Kcal/ 26 E			Schokocreme 152 Kcal / 5,4 E	1, g, f,
<b>So.</b> <b>01.09.</b>	gemischter Braten mit Schmorbohnen und Klößen 476 Kcal / 35 E	2, 3 g a	Putengulasch mit Klößen 481 Kcal/31 E	2,a 3,g		Joghurt "Bircher Müsli" 152 Kcal / 5,4 E	1, g, 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 l: Schwefeldioxid, Sulfit m: Lupine n: Weichtiere

o: Weizenerzeugnisse, p: Dinkelerzeugnis, 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 !