

KW 38		Speiseplan EaR 16.09.2024 - 22.09.2024				Name:		
		Gericht 1		X	Gericht 2		X	Dessert
Mo 16.09.	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 17.09.	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 18.09.	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 19.09.	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 20.09.	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 21.09.	Kloßkuchen mit Champignonrahmsoße 310 Kcal/ 22 E	3, 2 a		Spinatknödel mit Gorgonzolasoße und Salat 485 Kcal/ 31,8 E	c, 4 a, j, g		Cafe-Mousse 141Kcal/ 11E	1, g f
So. 22.09.	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: Weizenenerzeugnisse, 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 !