

KW 7		Speiseplan EaR 10.02.2025 - 16.02.2025				Name:	
		X		X		Anschrift:	
	Gericht 1		Gericht 2		Dessert		
Mo 10.02.	Wirsingintopf mit Schweinefleisch 452 Kcal/ 27 E	a,o	Gemüsesuppe mit Putenklobchen 310 Kcal/ 22 E	3, 2 a	Erdbeerpudding 148 Kcal/ 4,8 E	1,g f,	
Di 11.02.	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 12.02.	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 13.02.	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 14.02.	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 15.02.	Steak mit Letscho und Herzoginkartoffeln 489 Kcal / 29 E	a,h i,j	Gemüsesuppe mit Maultaschen und Salat 522 Kcal / 33 E	2, g 3, a	Zitronen-Buttermilch-Dessert 141Kcal/ 11E	1,6 h g	
So. 16.02.	Schweineroulade mit Rotkohl und Klößen 476 Kcal / 35 E	2, 3 g a	Burgunderbraten mit Gemüse und Klößen 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, 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 !