



Speiseplan vom 27.01.2025 bis 02.02.2025 ☑. Kalenderwoche

	Menü A	Nährwerte	Menü B	Nährwerte
Montag	Rinderbrühe, Schweinkopfsülze mit Bratkartoffeln sauren Gurken und Remoulade, Clementine	2778 kJ, 665 kcal, 39,35g Fett, 10,73g ges. FS, 53,16g KH, 20,68g Zucker, 21,40g Eiweiß, 6,63g Salz	Rinderbrühe, Milchreis mit Kirschkompott, Zimt-Zucker, Clementine,	2747 kJ, 651 kcal, 9,68g Fett, 6,00g ges. FS, 122,18g KH, 65,94g Zucker, 15,99g Eiweiß, 2,77g Salz
Zusatzstoffe Allergene	1,11,2,3,8,i,j	VK	2,g	LVK
Dienstag	Gemüsebolognese, Spiralnudeln, Eisbergsalat mit Joghurtdressing, Apfelmus mit Sahne	2525 kJ, 557 kcal, 16,24g Fett, 5,16g ges. FS, 83,91g KH, 22,57g Zucker, 13,97g Eiweiß, 7,16g Salz	Grünkohl mit Kasseler, Pinkel, Mettende, Salzkartoffeln, Apfelmus mit Sahne	2958 kJ, 706 kcal, 37,06g Fett, 16,01g ges. FS, 46,77g KH, 15,83g Zucker, 41,78g Eiweiß, 5,86g Salz
Zusatzstoffe Allergene	3,a,a1,c,f,g,i,j	LVK	2,3,4,8,a,a4,f,g,i	VK
Mittwoch	Linseneintopf mit Würstchen, Brotbeilage, Fruchtquark Birne	2007 kJ, 637 kcal, 21,53g Fett, 7,98g ges. FS, 69,44g KH, 16,08g Zucker, 34,19g Eiweiß, 5,32g Salz	Schweinegeschnetzeltes, Erbsen-Möhrengemüse, Salzkartoffeln, Fruchtquark Birne	2697 kJ, 640 kcal, 28,06g Fett, 13,54g ges. FS, 49,71g KH, 19,15g Zucker, 43,84g Eiweiß, 2,82g Salz
Zusatzstoffe Allergene	1,2,3,5,8,a,a1,a2,a3,g,i,l	VK	g	LVK
Donnerstag	Gemüsebratling, Kräutersoße, gemischter Salat, Salzkartoffeln, Vanillepudding mit Sirup	2965 kJ, 696 kcal, 11,43g Fett, 6,65g ges. FS, 131,95g KH, 61,53g Zucker, 15,07g Eiweiß, 4,50g Salz	Hähnchenschenkel, Curryrahmsoße, gemischter Salat, Reis, Vanillepudding mit Sirup	4245 kJ, 1012 kcal, 41,43g Fett, 17,49g ges. FS, 110,40g KH, 58,04g Zucker, 47,78g Eiweiß, 5,42g Salz
Zusatzstoffe Allergene	1,2,a,a1,c,g,i	LVK	1,2,a,a1,a3,g	LVK
Freitag	Gebratenes Tilapiafilet, Senfsoße, Salzkartoffeln, Gurkensalat, Banane	2027 kJ, 487 kcal, 10,82g Fett, 5,48g ges. FS, 53,77g KH, 22,99g Zucker, 37,68g Eiweiß, 4,53g Salz	Hackbraten, Bratensoße, Blumenkohlgemüse, Salzkartoffeln, Banane	2957 kJ, 705 kcal, 41,29g Fett, 15,64g ges. FS, 56,31g KH, 23,20g Zucker, 21,34g Eiweiß, 7,32g Salz
Zusatzstoffe Allergene	3,5,a,a1,d,g,j,l	LVK	2,3,5,8,a,a1,c,g,j,l	LVK
Samstag	Soljanka Eintopf, Brotbeilage, Haselnusspudding mit Sahne	2252 kJ, 539 kcal, 23,65g Fett, 12,62g ges. FS, 60,16g KH, 20,83g Zucker, 19,12g Eiweiß, 5,72g Salz	Steckrübentopf mit Rindfleisch, Brotbeilage, Haselnusspudding mit Sahne	2059 kJ, 504 kcal, 22,60g Fett, 11,45g ges. FS, 56,73g KH, 20,93g Zucker, 15,00g Eiweiß, 2,18g Salz
Zusatzstoffe Allergene	1,2,3,8,9,a,a1,a2,a3,f,g,j	VK	2,3,8,a,a1,a2,a3,g,i,l	LVK
Sonntag	Hähnchen Cordon Bleu, Bratensoße, Mischgemüse, Salzkartoffeln, Zitronen-Joghurtcreme	2594 kJ, 565 kcal, 15,03g Fett, 5,80g ges. FS, 66,95g KH, 26,09g Zucker, 33,95g Eiweiß, 6,82g Salz	Wildschweinbraten mit Semmelknödel, Apfelrotkohl, Zitronen-Joghurtcreme	2451 kJ, 579 kcal, 12,50g Fett, 7,65g ges. FS, 60,10g KH, 30,83g Zucker, 45,07g Eiweiß, 7,28g Salz
Zusatzstoffe Allergene	1,2,3,5,8,a,a1,g,l	LVK	11,2,3,5,a,a1,c,g,i,l	VK

Wir wünschen einen guten Appetit.

Änderungen vorbehalten

Unserer Mitarbeiter erläutern Ihnen gerne unser gesamtes Speisenangebot.
Die Zuordnung zu den deklarationspflichtigen Zusatzstoffen und Allergenen entnehmen Sie bitte der beigefügten Legende