

Eine baldige Genesung
und einen guten Appetit
wünscht Ihnen
das Küchenteam

Speiseplan gültig vom 03.02.2025 bis 09.02.2025



	Vollkost			Leichte VK			Fleischfrei					
		kcal	ZS	AL		kcal	ZS	AL		kcal	ZS	AL
Montag	Kartoffelsuppe veget.	58	2,12	ML,SL,SU	Kartoffelsuppe veget.	58	2,12	ML,SL,SU	Kartoffelsuppe veget.	58	2,12	ML,SL,SU
	Hackfleischspieß	497	1	KT,EI,EN,SF,SM,SU	Hähnchenbrustfilet "Hawaii"	273	1,2,3	GG,ML,SF,SE,WZ	Gemüsefrikasse	99		EN,ML,SF
	Zwiebel-Senfsöße	51	4,13	SE,SU	Bratenjus	26	13	SU	Reis	176		KV
	Salzkartoffel	171	1,12	SO	Reis	176		KV	Grüner Mischsalat	4		
	Blumenkohl	26	2	KV	Grüner Mischsalat	4			Fruchtjoghurt	129	7,12	ML
	Fruchtjoghurt	129	7,12	ML	Fruchtjoghurt	129	7,12	ML				
Dienstag	Fadennudelsuppe	9		GG,EI,SL,WZ	Fadennudelsuppe	9		GG,EI,SL,WZ	Fadennudelsuppe	9		GG,EI,SL,WZ
	Paprikaschnitzel	261		GG,WZ	Überbackener Kabeljau	199		FI,ML,SF	Marillenknödel	437		GG,EI,ML,WZ
	Duett an Karotten				Tomatensoße	66		KV	Vanillesoße	110		ML
	Rösti	302		KV	Salzkartoffel	171	1,12	SO	Pana Cotta			
	Pana Cotta				Grüner Mischsalat	4						
				Pana Cotta								
Mittwoch	Broccolicremesuppe	71		GG,ML,WZ	Broccolicremesuppe	71		GG,ML,WZ	Broccolicremesuppe	71		GG,ML,WZ
	Schweinegulasch "Stroganov"	188	4	EN,ML,SF,SE,SU	Hähnchenbrust "Spinat-Feta"	248		GG,ML,SF,WZ	Gemüselasagne	347	2	GG,EI,ML,SL,WZ
	Bandnudeln	371		GG,EI,SL,WZ	helle Soße	110	1,12,13	GG,SO,ML,SU,WZ	Tomatensoße	66		KV
	Rote Beete-Salat	29	4	KV	Reis	176		KV	Grüner Mischsalat	4		
	Schokoladenpudding			ML	Rote Beete-Salat	29	4	KV	Schokoladenpudding			ML
				Schokoladenpudding			ML					
Donnerst	Rinderbrühe mit Gemüse und Nudeln	60		GG,EI,SL,WZ	Rinderbrühe mit Gemüse und Nudeln	60		GG,EI,SL,WZ	Gemüsebrühe mit Nudleinlage	18		GG,EI,SL,WZ
	Putencordonbleu	293	1,2,10	GG,ML,WZ,RO	Hühnerfrikasse	345		GG,EI,ML,WZ	Feta im Blätterteig			
	Rahmsöße	186	1	ML	Basmatireis	285		KV	Tomatensoße	66		KV
	Erbsengemüse	80	1,12	SO	Duett an Karotten				Mischgemüse	92	1,12	SO
	Kartoffelgratin	38		ML	Apfel	62			Apfel	62		
	Apfel	62										

Bitte wenden

Eine baldige Genesung
und einen guten Appetit
wünscht Ihnen
das Küchenteam

Speiseplan gültig vom 03.02.2025 bis 09.02.2025



	Vollkost			Leichte VK			Fleischfrei					
	kcal	ZS	AL	kcal	ZS	AL	kcal	ZS	AL			
Freitag	Karottencremesuppe	46	2,12	ML,SU	Karottencremesuppe	46	2,12	ML,SU	Karottencremesuppe	140	1,12	GG,SO,ML,WZ
	Seelachsfilet in Knusperpanade	281		GG,FI,WZ	Blumenkohl-Broccoliauflauf	265	2,13	ML,SU	Spätzle-Pilzpfanne			
	Kräuterdip	267	4,7,12	GG,EI,ML,SL,SE,WZ	Püree	20	2,12	ML,SU	Kräutersoße	183	1,12,13	GG,SO,ML,SU,WZ
	Salzkartoffel	171	1,12	SO	Grüner Mischsalat	4			Grüner Mischsalat	4		
	Grüner Mischsalat	4			Fruchtjoghurt	129	7,12	ML	Fruchtjoghurt	129	7,12	ML
Samstag	Grüner Bohneneintopf	154	1,2,3	KV	Gemüseintopf	104		SL	Grüner Bohneneintopf	154	1,2,3	KV
	Mettwurst	211	1,2,3	SO,SL,SE	Fleischbällchen	311		EI	Roggenweck	145		KT,EN,ML,SF,SL,SE,LU,WT
	1 Scheibe Brot	94		KT,EN,ML,SF,SL,SE,LU,WT	1 Scheibe Brot	94		KT,EN,ML,SF,SL,SE,LU,WT	Kirschkuchen	82	16	GG,EI,SO,ML,SF,WZ,MA
	Kirschkuchen	82	16	GG,EI,SO,ML,SF,WZ,MA	Kirschkuchen	82	16	GG,EI,SO,ML,SF,WZ,MA				
Sonntag	Selleriecremesuppe	42	2,12	ML,SL,SU	Selleriecremesuppe	42	2,12	ML,SL,SU	Selleriecremesuppe	42	2,12	ML,SL,SU
	Schweinebraten	353		KV	Schweinebraten	353		KV	Pilzomelette	157		GG,EI,ML,WZ
	Bratensoße	26	13	SU	Bratensoße	26	13	SU	Püree	20	2,12	ML,SU
	Salzkartoffel	171	1,12	SO	Salzkartoffel	171	1,12	SO	Grüner Mischsalat	4		
	Rahmwirsing	132	1,2,3,12	GG,SO,ML,WZ	mit Brokkoligemüse	84		GG,EI,ML,SL	Vanillepudding			ML
	Vanillepudding			ML	Vanillepudding			ML				

Allergene

EI = Enthält Eier und/oder daraus hergestellte Erzeugnisse
 EN = Enthält Erdnüsse und/oder daraus hergestellte Erzeugnisse
 FI = Enthält Fisch und/oder daraus hergestellte Erzeugnisse
 GG = Enthält glutenhaltiges Getreide (d.h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon) und/oder daraus hergestellte Erzeugnisse
 KT = Enthält Krebstiere und/oder daraus hergestellte Erzeugnisse
 KV = Keine vorhanden
 LU = Enthält Lupine und/oder Lupinenerzeugnisse
 ML = Enthält Milch und/oder daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
 SE = Enthält Senf und/oder daraus hergestellte Erzeugnisse
 SF = Enthält Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Kaschunuss, Pecanuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss sowie Queenslandnuss) und/oder daraus hergestellte Erzeugnisse
 SL = Enthält Sellerie und/oder daraus hergestellte Erzeugnisse
 SM = Enthält Sesamsamen und/oder daraus hergestellte Erzeugnisse
 SO = Enthält Soja und/oder daraus hergestellte Erzeugnisse
 SU = Enthält Schwefeldioxid und/oder Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10 mg/l, als SO2 angegeben
 WT = Enthält Weichtiere und/oder Weichtiererzeugnisse

Zusatzstoffe

1 = mit Konservierungsmitteln
 2 = mit Antioxidationsmitteln
 3 = mit Geschmacksverstärker
 4 = mit Süßungsmitteln(n)
 7 = mit einer Zuckerart(en) und Süßungsmitteln(n)
 10 = enthält eine Phenylalaninquelle
 11 = kann bei übermäßigem Verzehr abtönnrend
 12 = mit Farbstoff
 13 = geschwefelt
 14 = gewachst
 15 = geschwärzt
 16 = mit Phosphat

Bitte wenden