

Speiseplan Johann- Christian- Reil Haus

22.05.2023 - 28.05.2023

KW 21	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Menü 1:	Holsteiner Kartoffelsuppe mit Kasselereilage ∞ 15 g g1 i N: 363.36 kcal F: 2.97 g GF: 1.17 g C: 47.32 g Z: 8.40 g P: 34.74 g S: 3.46 g B: 3.93 BE	Hirtenrolle mit pikanter Sauce, Balkangemüse und Salzkartoffeln æ ψ ∞ 2 g a g1 a1 N: 596.45 kcal F: 26.12 g GF: 10.77 g C: 49.01 g Z: 6.77 g P: 40.11 g S: 0.37 g B: 4.08 BE	Feines Ragout vom Schwein mit Erbsen, Spargel, Champignons in heller Sauce und Salzkartoffeln & ∞ y g a g1 a1 N: 508.72 kcal F: 24.04 g GF: 10.84 g C: 44.55 g Z: 2.08 g P: 27.44 g S: 0.36 g B: 3.71 BE	Putengeschnetzeltes in Sahnesauce mit Macairekartoffeln † j c g a g1 a1 N: 543.82 kcal F: 22.12 g GF: 14.46 g C: 38.93 g Z: 2.87 g P: 46.39 g S: 0.54 g B: 3.24 BE	Bismarkhering mit Großheider Sauce, Salzkartoffeln und Gurkensalat j ∞ 2 11 15 g d a g1 a1 N: 472.45 kcal F: 22.14 g GF: 7.49 g C: 44.46 g Z: 5.31 g P: 22.80 g S: 10.69 g B: 3.70 BE	Käse- Lauch- Suppe mit Kartoffeln und Rinderhackfleisch ψ j 2 g a g1 a1 N: 455.79 kcal F: 28.52 g GF: 15.39 g C: 16.65 g Z: 3.78 g P: 32.79 g S: 1.00 g B: 1.38 BE	Rinderroulade mit Bratensauce, Apfelrotkohl und Salzkartoffeln ψ ∞ 15 2 j i g a g1 a1 N: 588.29 kcal F: 22.27 g GF: 8.39 g C: 51.49 g Z: 10.86 g P: 43.98 g S: 3.18 g B: 4.29 BE
Menü 2:	Hühnerfrikasse in cremiger Sauce mit Erbsen, Spargel, Champignons und Butterreis ♣ y g a g1 a1 N: 359.51 kcal F: 1.55 g GF: 0.38 g C: 49.46 g Z: 0.71 g P: 35.65 g S: 0.57 g B: 4.12 BE	Rinderhacksteak mit Bratensauce, Rahmkohlrabi und Salzkartoffeln ψ i c j f g a g1 a1 N: 539.45 kcal F: 23.47 g GF: 10.99 g C: 39.94 g Z: 6.89 g P: 40.70 g S: 0.41 g B: 3.32 BE	Geflügelroulade mit Rahmsauce, Erbsen-Möhrengemüse und Salzkartoffeln æ † j y g a g1 a1 N: 651.75 kcal F: 29.22 g GF: 9.47 g C: 55.74 g Z: 8.26 g P: 40.22 g S: 0.68 g B: 4.63 BE	Schweinegeschnetzeltes in Rahmsauce mit Zwiebeln und Pilzen dazu Spätzle & j ∞ c g a g1 a1 N: 431.56 kcal F: 30.66 g GF: 14.11 g C: 11.50 g Z: 1.03 g P: 28.05 g S: 0.37 g B: 0.96 BE	Gebratenes Putensteak mit Geflügelsauce, Salzkartoffeln und einem Salat in Sahnedressing æ † † j y g a g1 a1 N: 470.45 kcal F: 15.67 g GF: 4.41 g C: 41.92 g Z: 3.68 g P: 38.83 g S: 0.49 g B: 3.49 BE	Rinderfrikadelle mit Bratensauce, Blumenkohl und Salzkartoffeln ψ c a g i i a1 g1 N: 568.07 kcal F: 23.73 g GF: 11.03 g C: 45.10 g Z: 5.36 g P: 42.16 g S: 0.38 g B: 3.75 BE	Gebratenes Hähnchenbrustfilet auf Spargelragout mit Salzkartoffeln ♣ j c g a g1 a1 N: 327.55 kcal F: 2.21 g GF: 0.88 g C: 40.07 g Z: 3.07 g P: 35.05 g S: 0.21 g B: 3.34 BE
Menü 3:	Gemüsevollkornbratling mit Schnittlauchsauce und Butterreis æ j a3 i a6 c j a4 f g a2 a g1 a1 N: 539.40 kcal F: 16.16 g GF: 4.18 g C: 84.12 g Z: 4.62 g P: 12.59 g S: 1.75 g B: 7.01 BE	Gebackene Polenta-Spinatlasche auf Ratatouille æ ∇ ∞ c a g1 g i j a1 N: 201.12 kcal F: 10.48 g GF: 8.49 g C: 21.82 g Z: 3.93 g P: 4.83 g S: 0.53 g B: 1.80 BE	Gemüseschnitzel mit Kräutersauce und Reis æ j a3 i a6 c j a4 f g a2 a g1 a1 N: 530.57 kcal F: 15.81 g GF: 4.15 g C: 82.97 g Z: 4.49 g P: 12.34 g S: 1.70 g B: 6.92 BE	Gebratene Gemüsefrikadelle mit brauner Sauce und Kartoffelpüree ∇ ∞ 15 a3 i a6 c j a4 f g a2 a g1 N: 266.58 kcal F: 10.59 g GF: 2.34 g C: 34.64 g Z: 3.51 g P: 7.12 g S: 1.60 g B: 2.89 BE	Grießbrei mit Kirschkompott ∇ j a a1 g g1 N: 370.74 kcal F: 9.52 g GF: 6.12 g C: 57.60 g Z: 39.76 g P: 11.76 g S: 0.29 g B: 4.80 BE	Gekochte Eier in Bechamelsauce mit Salzkartoffeln j c g a g1 a1 N: 449.35 kcal F: 20.63 g GF: 8.18 g C: 42.53 g Z: 4.52 g P: 22.48 g S: 0.56 g B: 3.55 BE	Nuss- Broccoli-Knusperkaree mit Kräutersauce und Kartoffelpüree æ j ∞ 15 a3 i h2 a6 c t a4 f g a2 a5 a g1 a1 N: 359.56 kcal F: 21.47 g GF: 4.98 g C: 30.04 g Z: 3.93 g P: 10.52 g S: 1.98 g B: 2.50 BE
Dessert:	Grieß Pudding ∇ j g a g1 a1 N: 180.32 kcal F: 4.15 g GF: 2.61 g C: 29.44 g Z: 11.14 g P: 5.81 g S: 0.10 g B: 2.45 BE	Buttermilch Dessert ∇ j g g1 N: 130.16 kcal F: 0.58 g GF: 0.32 g C: 26.16 g Z: 25.40 g P: 3.87 g S: 0.14 g B: 2.17 BE	Erdbeerjoghurt ∇ j g g1 N: 129.87 kcal F: 3.27 g GF: 1.96 g C: 19.35 g Z: 19.19 g P: 4.88 g S: 0.13 g B: 1.61 BE	Milchreis- Dessert 34 g g1 N: 59.71 kcal F: 1.25 g GF: 0.13 g C: 11.88 g Z: 4.13 g P: 0.13 g S: 0.11 g B: 0.99 BE	Fruchtcocktail ∞ 9 z N: 357.06 kcal F: 31.75 g GF: 13.08 g C: 0.33 g Z: 0.32 g P: 18.38 g S: 2.39 g B: 0.03 BE	Kirschjoghurt ∇ † j g g1 N: 129.87 kcal F: 3.27 g GF: 1.96 g C: 19.35 g Z: 19.19 g P: 4.88 g S: 0.13 g B: 1.61 BE	Nuss- Nougat Pudding ∇ j t g g1 N: 663.96 kcal F: 39.11 g GF: 23.40 g C: 72.95 g Z: 72.01 g P: 5.40 g S: 0.04 g B: 6.08 BE

Nährwertangaben pro Portion N: Brennwert F: Fett GF: davon gesättigte Fettsäuren C: Kohlenhydrate Z: davon Zucker P: Eiweiß S: Salz B: Broteinheit

Allergene Inhaltsstoffe
a Gluten
a2 Roggen
a4 Hafer
a6 Dinkel/ Grünkern
d Fisch
g Milch und Milchzeugnisse
h2 Haselnuss
j Senf
y Hülsenfrucht

a1 Weizen
a3 Gerste (Malz)
a5 Kamut/ Khorasanweizen
c Eier
f Soja
g1 Milcheiweiß
i Sellerie
t Schalenfrucht
z Zitrusfrucht

Zusatzstoffe
2 mit Konservierungsstoffen
11 mit Süßungsmitteln
34 Verdickungsmittel
9 mit Säuerungsmitteln
15 Nitrat/Nitrit

Eigenschaften
‡ Fructose Malabsorption
♦ Halal
j Laktose
ψ Rindfleisch
∞ Vegan

♣ Geflügel
æ Knoblauch
& Muskelfleisch
∞ Schweinefleisch
∇ Vegetarisch

Unterschrift Geschäftsführer

Unterschrift Heimbeirat

Änderungen Vorbehalten! Diäten und Bedarfsernährungen werden in der Regel von den im Speiseplan angebotenen Menüs abgeleitet. Sollte dieses aufgrund der Art und Beschaffenheit der Menüs nicht möglich sein richten wir ein Menü unabhängig vom Speiseplan für Sie her.

Spuren von Allergenen können aufgrund von Kreuzkontaminationen oder Rezeptänderungen nicht ausgeschlossen werden.
Die angegebenen Kennzeichnungen dienen als Kundeninformationen für die keine Haftung übernommen wird.