

# Speiseplan Johann- Christian- Reil Haus

29.05.2023 - 04.06.2023

KW 22	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Menü 1:	<b>Würziger Spießbraten mit Rahmsauce, Rahmkohlrabi und Salzkartoffeln</b> ∫ ω 15 a a1 y i g 1 N: 694,30 kcal F: 34,87 g GF: 17,98 g C: 52,91 g Z: 8,73 g P: 40,82 g S: 0,52 g B: 4,39 BE	<b>Deftige Erbsensuppe mit Bockwurst</b> ω 15 y g N: 384,86 kcal F: 21,13 g GF: 7,67 g C: 29,15 g Z: 4,65 g P: 18,88 g S: 1,54 g B: 2,42 BE	<b>Clütje mit Birnen und Vanillesauce</b> ∇ ∫ c g a g 1 a 1 N: 545,51 kcal F: 16,14 g GF: 9,90 g C: 86,58 g Z: 47,98 g P: 12,82 g S: 0,99 g B: 7,21 BE	<b>Gebratene Schweineleber mit Bratensauce, Apfel und Zwiebeln dazu Kartoffelpüree</b> ω 2 15 g g 1 a a 1 N: 351,13 kcal F: 9,81 g GF: 4,48 g C: 28,35 g Z: 19,28 g P: 36,38 g S: 0,47 g B: 2,37 BE	<b>Natur gebratenes Rotbarschfilet mit Sensauce, Salzkartoffeln und Blattsalat in Balsamicodressing</b> ∫ j g d a g 1 a 1 N: 455,42 kcal F: 12,61 g GF: 5,08 g C: 48,19 g Z: 8,74 g P: 34,60 g S: 0,46 g B: 4,02 BE	<b>Kartoffel- Bohnenstampf mit schiebe vom Kasselerackbraten</b> ω 15 y N: 408,47 kcal F: 12,60 g GF: 5,22 g C: 31,14 g Z: 7,65 g P: 41,23 g S: 3,93 g B: 2,58 BE	<b>Putenbraten mit Rahmsauce, Brokkoli und Salzkartoffeln</b> ♦ ∫ g a g 1 a 1 N: 423,55 kcal F: 6,63 g GF: 3,57 g C: 38,42 g Z: 5,80 g P: 50,36 g S: 0,46 g B: 3,19 BE
Menü 2:	<b>Gebratenes Hähnchenbrustfilet auf Spargelragout mit Salzkartoffeln</b> ♦ ∫ c g a g 1 a 1 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	<b>Rindergeschnetzeltes mit Champignons in Bratensauce und Kartoffelröstlingen</b> & ψ c g a a 1 N: 555,90 kcal F: 23,91 g GF: 13,21 g C: 36,18 g Z: 2,58 g P: 48,04 g S: 0,88 g B: 3,01 BE	<b>Gebratenes Hähnchenbrustfilet mit Rahmsauce, Broccoli und Nudeln</b> ♦ ∫ c g a g 1 a 1 N: 350,01 kcal F: 7,56 g GF: 3,69 g C: 28,63 g Z: 4,67 g P: 40,93 g S: 0,47 g B: 2,38 BE	<b>Fruchtiges Hähnchencurry mit Ananas und Reis</b> ♦ ∫ j i k g a g 1 a 1 N: 454,90 kcal F: 6,83 g GF: 3,58 g C: 62,70 g Z: 13,14 g P: 34,27 g S: 0,27 g B: 5,22 BE	<b>Vegetarisch gefüllte Paprikaschote mit Tomatensauce und Butterreis</b> g g 1 N: 262,18 kcal F: 1,45 g GF: 0,50 g C: 54,08 g Z: 6,13 g P: 7,06 g S: 0,11 g B: 4,51 BE	<b>Curry- Reispfanne mit Aisagemüse und Hähnchenfleisch</b> ♦ ∫ i y f N: 634,58 kcal F: 16,63 g GF: 4,66 g C: 78,73 g Z: 3,52 g P: 41,44 g S: 0,46 g B: 6,52 BE	<b>Jägerpfanne in körniger Sensauce mit Zwiebeln und Pilzen dazu Bohnengemüse und Salzkartoffeln</b> & ω 15 j y g a g 1 a 1 N: 606,82 kcal F: 29,33 g GF: 12,80 g C: 46,61 g Z: 5,57 g P: 38,06 g S: 0,51 g B: 3,88 BE
Menü 3:	<b>Scheiben vom Serviettenknödel mit gebratenen Pilzen in Rahm</b> æ ∫ c g a g 1 a 1 N: 606,29 kcal F: 29,35 g GF: 15,13 g C: 61,64 g Z: 10,18 g P: 23,49 g S: 1,91 g B: 5,09 BE	<b>Bunte Spiralnudeln mit Käse- Sahnesauce</b> ∇ ∫ c g a g 1 a 1 N: 353,83 kcal F: 22,78 g GF: 14,60 g C: 25,51 g Z: 1,11 g P: 11,79 g S: 0,85 g B: 2,13 BE	<b>Schupfnudelpfanne mit Kasselerwürfeln und Zwiebeln in Paprikarahmsauce</b> ∫ ω 15 c g a g 1 a 1 N: 539,38 kcal F: 13,47 g GF: 6,39 g C: 60,55 g Z: 3,08 g P: 42,08 g S: 4,39 g B: 5,04 BE	<b>Blumenkohlrischen in Backteig mit fruchtiger Tomatensauce und Reis</b> c a a 1 g 1 g N: 270,30 kcal F: 1,54 g GF: 0,51 g C: 52,81 g Z: 5,19 g P: 10,09 g S: 0,17 g B: 4,39 BE	<b>Ravioli in Tomatensauce mit Gemüsestreifen</b> ψ æ & 2 i c g a a 1 N: 970,23 kcal F: 41,61 g GF: 20,88 g C: 99,76 g Z: 15,20 g P: 47,84 g S: 2,66 g B: 8,30 BE	<b>Rührei mit Rahmspinat und Kartoffelpüree</b> æ ∫ ω 15 c g a g 1 a 1 N: 341,65 kcal F: 20,39 g GF: 5,86 g C: 8,51 g Z: 4,39 g P: 30,30 g S: 0,88 g B: 0,72 BE	<b>Vegetarisch gefüllte Zucchini mit Tomatensauce und Butterreis</b> ∇ c a g 1 j i a 1 N: 255,39 kcal F: 1,40 g GF: 0,52 g C: 51,46 g Z: 3,87 g P: 8,09 g S: 0,11 g B: 4,29 BE
Dessert:	<b>Erdbeerrjoghurt</b> ∇ ∫ g g 1 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	<b>Buttermilch Dessert</b> ∇ ∫ g g 1 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	<b>Fruchtcocktail</b> ω 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	<b>Kirschjoghurt</b> ∇ † ∫ g g 1 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	<b>Grieß Pudding</b> ∇ ∫ g a g 1 a 1 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	<b>Orangen- Limette- Buttermilch Dessert</b> ∫ 25 34 g 1 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	<b>Nuss- Nougat Pudding</b> ∇ ∫ t g g 1 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
- c Eier
- f Soja
- g1 Milcheiweiß
- j Senf
- t Schalenfrucht
- z Zitrusfrucht
- a1 Weizen
- d Fisch
- g Milch und Milchzeugnisse
- i Sellerie
- k Sesam
- y Hülsenfrucht

**Zusatzstoffe**

- 2 mit Konservierungsstoffen
- 15 Nitrat/Nitrit
- 34 Verdickungsmittel
- 9 mit Säuerungsmittel
- 25 Modifizierte Stärke

**Eigenschaften**

- ‡ Fructose Malabsorption
- ♦ Halal
- ∫ Laktose
- ψ Rindfleisch
- ∇ Vegetarisch
- ♣ Geflügel
- æ Knoblauch
- & Muskelfleisch
- ω Schweinefleisch

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.