

Speiseplan Johann- Christian- Reil Haus

06.11.2023 - 12.11.2023

KW 45	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Menü 1:	Deftige Linsensuppe mit Kartoffeln und Rindfleisch & ψ g g1 i y N: 419.14 kcal F: 5.43 g GF: 2.06 g C: 52.72 g Z: 4.83 g P: 38.03 g S: 0.29 g B: 4.39 BE	Gegrillte Schweinehaxe mit Bratensauce, Sauerkraut und Kartoffelpüree & ω 15 g a a1 N: 562.11 kcal F: 35.51 g GF: 14.62 g C: 8.27 g Z: 1.42 g P: 51.05 g S: 2.08 g B: 0.69 BE	Hühnerfrikasse in cremiger Sauce mit Erbsen, Spargel, Champignons und Butterreis ♣ y 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	Ostfriesischer Grünkohl mit Bauchspeck, Lütje Pinkel und Salzkartoffeln ψ ω 15 a3 j a4 g a g1 N: 1094.63 kcal F: 70.19 g GF: 27.78 g C: 66.04 g Z: 11.76 g P: 48.87 g S: 1.40 g B: 5.50 BE	Bismarkhering mit Großheider Sauce, Salzkartoffeln und Gurkensalat ∫ ω 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	Würziger Gulaschtopf von Rind und Schwein mit Kartoffelwürfeln æ & ψ ω 15 a a1 N: 277.49 kcal F: 8.05 g GF: 3.10 g C: 14.64 g Z: 2.35 g P: 35.72 g S: 0.18 g B: 1.22 BE	Würzbraten vom Schweinenacken mit Rahmsauce, buntem Gemüse und Salzkartoffeln ∫ ω 15 a a1 y i g1 N: 650.15 kcal F: 30.28 g GF: 14.41 g C: 51.65 g Z: 8.27 g P: 41.44 g S: 0.45 g B: 4.28 BE
Menü 2:	Putengulasch mit Zwiebeln und Champignons in Rahmsauce, dazu Erbsengemüse und Spätzle ♣ ∫ c y g a g1 a1 N: 505.99 kcal F: 21.84 g GF: 7.76 g C: 30.03 g Z: 3.48 g P: 46.65 g S: 0.59 g B: 2.51 BE	Rinderfrikadelle mit Bratensauce, Kaisergemüse und Salzkartoffeln ψ c a g i j a1 g1 N: 591.37 kcal F: 23.71 g GF: 11.04 g C: 50.92 g Z: 6.80 g P: 42.19 g S: 0.37 g B: 4.23 BE	Gebratener Leberkäse mit Rahmsauce, Bayrischkraut und Kartoffelpüree ψ ∫ ω 15 g a g1 a1 N: 371.29 kcal F: 19.78 g GF: 8.94 g C: 13.89 g Z: 7.71 g P: 34.14 g S: 3.78 g B: 1.16 BE	Rindfleisch gefüllte Tortelini in cremiger Sahnesauce ψ ∫ ω c g a g1 a1 N: 865.28 kcal F: 24.18 g GF: 11.85 g C: 129.69 g Z: 3.23 g P: 30.72 g S: 4.55 g B: 10.82 BE	Fleischklopse in Pilzrahmsauce mit Macairekartoffeln æ ψ ∫ ω c g a g1 a1 N: 712.94 kcal F: 43.07 g GF: 25.93 g C: 51.15 g Z: 4.80 g P: 29.98 g S: 3.38 g B: 4.20 BE	Gebratenes Putensteak mit Curry- Sahnesauce und Gemüsereis ♣ ∫ i g a g1 a1 N: 537.78 kcal F: 19.50 g GF: 6.82 g C: 51.60 g Z: 1.63 g P: 38.38 g S: 0.37 g B: 4.30 BE	Hähnchenkeule mit Bratensauce, Blumenkohl und Salzkartoffeln æ ♣ ∫ a g1 a1 N: 734.84 kcal F: 38.02 g GF: 11.16 g C: 45.01 g Z: 5.35 g P: 52.24 g S: 0.89 g B: 3.74 BE
Menü 3:	Gebratene Gemüsefrikadelle mit brauner Sauce und Kartoffelpüree ∇ ω 15 a3 i a6 c j a4 f g a2 a a1 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	Milchreis mit Zimt und Zucker ∇ ∫ 2 g g1 N: 503.09 kcal F: 14.60 g GF: 9.67 g C: 74.19 g Z: 33.93 g P: 17.36 g S: 0.46 g B: 6.18 BE	Gebackene Polenta-Spinatlasche auf Ratatouille æ ∇ ∞ c a g1 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	Knuspriges Sellerieschnitzel mit brauner Sauce und Salzkartoffeln ∇ i c j f g a g1 a1 N: 194.98 kcal F: 1.75 g GF: 1.04 g C: 36.58 g Z: 4.37 g P: 6.21 g S: 0.47 g B: 3.02 BE	Schupfnudelpfanne mit buntem Gemüse in cremiger Kräutersauce æ ∫ i c g a g1 a1 N: 423.72 kcal F: 9.85 g GF: 4.43 g C: 66.35 g Z: 5.23 g P: 15.65 g S: 1.08 g B: 5.51 BE	Vegetarisch gefüllte Paprikaschote mit Tomatensauce und Butterreis g g1 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	Vegetarische Bratwurst mit brauner Sauce, buntem Gemüse und Salzkartoffeln ∫ c f g a g1 a1 N: 458.58 kcal F: 15.65 g GF: 4.58 g C: 54.90 g Z: 7.88 g P: 22.76 g S: 1.75 g B: 4.56 BE
Dessert:	Erdbeerjoghurt ∇ ∫ 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	Buttermilch Dessert ∇ ∫ 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	Fruchtcocktail 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	Schokoladenkuchen mit Cremefüllung h1 h2 c h5 h4 t e h7 h6 g a h8 g1 a1 N: 237.23 kcal F: 12.20 g GF: 6.53 g C: 25.86 g Z: 12.35 g P: 5.73 g S: 0.14 g B: 2.16 BE	Grieß Pudding ∇ ∫ 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	Kirschjoghurt ∇ ∫ 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 ∇ ∫ 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: Proteinheit

Allergene Inhaltsstoffe

- a Gluten
- a2 Roggen
- a4 Hafer
- c Eier
- e Erdnüsse
- g Milch und Milchzeugnisse
- h1 Mandel
- h4 Cashewnuss
- h6 Paranuss
- h8 Queensland-/ Macadamianuss
- j Senf
- y Hülsenfrucht
- a1 Weizen
- a3 Gerste (Malz)
- a6 Dinkel/ Grünkern
- d Fisch
- f Soja
- g1 Milcheiweiß
- h2 Haselnuss
- h5 Pecannuss
- h7 Pistazie
- i Sellerie
- t Schalenfrucht
- z Zitrusfrucht

Zusatzstoffe

- 2 mit Konservierungsstoffen
- 11 mit Süßungsmitteln
- 9 mit Säuerungsmitteln
- 15 Nitrat/Nitrit

Eigenschaften

- ‡ Fructose Malabsorption
- ♠ Halal
- ∫ Laktose
- ψ Rindfleisch
- ∞ Vegan
- ♣ Geflügel
- æ Knoblauch
- & Muskelfleisch
- ω 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.