

Speiseplan Johann- Christian- Reil Haus

13.11.2023 - 19.11.2023

KW 46	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Menü 1:	Kartoffel- Möhrenstampf mit frischer grober Mettwurst ω 15 i y g g1 N: 481.07 kcal F: 25.94 g GF: 10.61 g C: 41.45 g Z: 12.14 g P: 19.81 g S: 1.40 g B: 3.43 BE	Gebratenes Schweinenackensteak mit Bratensauce, Kaisergemüse und Salzkartoffeln & ω g a g1 a1 N: 586.21 kcal F: 24.87 g GF: 10.64 g C: 50.77 g Z: 6.74 g P: 38.48 g S: 0.36 g B: 4.22 BE	Nudeln mit Rinderhackfleischsauce und Gurkensalat in Sahne æ ψ j g a a1 N: 376.54 kcal F: 18.61 g GF: 8.00 g C: 22.25 g Z: 3.15 g P: 29.77 g S: 0.19 g B: 1.86 BE	Hähnchenfrikadelle mit Geflügelsauce, Brokkoligemüse und Salzkartoffeln æ ♣ c g a g1 a1 N: 387.36 kcal F: 5.40 g GF: 1.96 g C: 50.30 g Z: 6.52 g P: 32.42 g S: 1.36 g B: 4.19 BE	Natur gebratenes Seelachsfilet mit Senfsauce, Spinat und Salzkartoffeln æ j 15 j g d a g1 a1 N: 583.87 kcal F: 23.91 g GF: 7.52 g C: 50.64 g Z: 3.82 g P: 39.29 g S: 1.28 g B: 4.22 BE	Deftige Graupensuppe mit Gemüsestreifen und Pökelfleischeinlage ψ 15 a3 i g a g1 N: 279.82 kcal F: 8.19 g GF: 3.42 g C: 28.21 g Z: 4.76 g P: 22.74 g S: 5.69 g B: 2.34 BE	Rheinischer Sauerbraten mit Rosinensauce, Apfelrotkohl und Serviettenknödeln & ψ j ω 2 c g1 a a1 g i N: 781.43 kcal F: 29.12 g GF: 12.41 g C: 75.38 g Z: 26.02 g P: 53.00 g S: 2.19 g B: 6.29 BE
Menü 2:	Hähnchenschnitzel in Knusperpanade mit Rahmsauce, Erbsengemüse und Salzkartoffeln ♣ j y g a g1 a1 N: 713.82 kcal F: 21.79 g GF: 8.74 g C: 90.12 g Z: 5.25 g P: 37.12 g S: 1.13 g B: 7.51 BE	Rindergeschnetzeltes mit Champignons in Bratensauce und Kartoffelröstlinchen & ψ c g a a1 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	Hähnchenfiletspieß mit Geflügelsauce, Maisgemüse und Salzkartoffeln æ ♣ g a g1 a1 N: 501.08 kcal F: 3.70 g GF: 0.76 g C: 75.70 g Z: 2.69 g P: 38.96 g S: 0.34 g B: 6.30 BE	Feines Ragout vom Schwein mit Erbsen, Spargel, Champignons in heller Sauce und Salzkartoffeln & ω 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	Cevapcici mit Tomatensauce, Balkanemüse und Reis ψ g g1 N: 614.62 kcal F: 23.79 g GF: 10.49 g C: 57.55 g Z: 5.63 g P: 41.85 g S: 0.30 g B: 4.79 BE	Hähnchenbrustfilet auf buntem Schwarzwurzelragout mit Salzkartoffeln ♣ i g g1 N: 326.49 kcal F: 1.54 g GF: 0.38 g C: 41.44 g Z: 3.72 g P: 34.56 g S: 0.20 g B: 3.45 BE	Jägerpfanne in körniger Senfsauce mit Zwiebeln und Pilzen dazu Bohnengemüse und Salzkartoffeln & ω 15 j y g a g1 a1 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:	Nudeln in Cremesauce mit Kräutern und Gemüsestreifen æ j i g a g1 a1 N: 211.05 kcal F: 7.25 g GF: 3.67 g C: 28.28 g Z: 3.80 g P: 7.78 g S: 0.17 g B: 2.35 BE	Pikantes Gemüsecurry mit Reis j g a g1 a1 N: 336.94 kcal F: 6.96 g GF: 3.45 g C: 58.41 g Z: 6.43 g P: 9.61 g S: 0.48 g B: 4.79 BE	Pfannkuchen mit Apfelmus ∇ j 2 c g a g1 a1 N: 609.70 kcal F: 18.73 g GF: 6.59 g C: 91.77 g Z: 24.02 g P: 17.22 g S: 1.06 g B: 7.65 BE	Nudeln mit Tomaten-Gemüseragout æ ∇ i c a a1 N: 128.91 kcal F: 1.42 g GF: 0.35 g C: 21.59 g Z: 5.13 g P: 6.87 g S: 0.07 g B: 1.79 BE	Gnocchi mit roten Zwiebeln, mediterranen Kräutern und Tomatensauce i g g1 N: 395.86 kcal F: 2.08 g GF: 0.70 g C: 82.13 g Z: 2.87 g P: 10.02 g S: 0.53 g B: 6.85 BE	Vegetarische Maultaschen in Thymianrahm mit Schmorzwiebeln æ j i c g a g1 a1 N: 863.61 kcal F: 54.60 g GF: 19.25 g C: 53.78 g Z: 7.68 g P: 39.62 g S: 3.42 g B: 4.48 BE	Gemüseschnitzel mit Kräutersauce und Reis æ j a3 i a6 c j a4 f 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
Dessert:	Vanillepudding ∇ j g g1 N: 145.69 kcal F: 4.17 g GF: 2.76 g C: 22.95 g Z: 14.01 g P: 3.67 g S: 0.19 g B: 1.91 BE	Pfirsich - Maracuja Joghurt ∇ 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	Panna- Cotta Pudding ∇ j g g1 N: 133.15 kcal F: 4.07 g GF: 2.67 g C: 19.91 g Z: 5.21 g P: 3.85 g S: 0.23 g B: 1.66 BE	Schokoladenpudding ∇ j g g1 N: 145.09 kcal F: 3.92 g GF: 2.59 g C: 23.36 g Z: 13.91 g P: 3.70 g S: 0.19 g B: 1.95 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	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	Vanillejoghurt ∇ 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

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
- c Eier
- f Soja
- g1 Milcheiweiß
- j Senf
- a1 Weizen
- a3 Gerste (Malz)
- a6 Dinkel/ Grünkern
- d Fisch
- g Milch und Milchzeugnisse
- i Sellerie
- y Hülsenfrucht

Zusatzstoffe

- 2 mit Konservierungsstoffen
- 15 Nitrat/Nitrit
- 34 Verdickungsmittel

Eigenschaften

- ‡ Fructose Malabsorption
- ♣ Geflügel
- æ Knoblauch
- j Laktose
- & Muskelfleisch
- ψ Rindfleisch
- 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.