

12.02.24-18.12.24

KW 7	Montag, 12.02.24	Dienstag, 13.02.24	Mittwoch, 14.02.24	Donnerstag, 15.02.24	Freitag, 16.02.24	Samstag, 17.02.24	Sonntag, 18.02.24	
Menü 1:	Hühnersuppe mit Geflügelfleisch, buntem Gemüse und Nudeln N: 223,70 kcal F: 1,31 g GF: 0,30 g C: 18,85 g Z: 2,51 g P: 33,30 g S: 0,13 g B: 1,57 BE ↓ 2 c g a l a l	Schweineschnitzel mit Jägersauce, Salzkartoffeln und Blattsalat in Balsamicodressing N: 508,49 kcal F: 10,76 g GF: 4,64 g C: 69,40 g Z: 10,76 g P: 30,50 g S: 1,12 g B: 5,78 BE ↓ 8 w g q a l a l	Pfannkuchen mit Kirschkompott und Vanillesauce N: 803,20 kcal F: 24,36 g GF: 10,24 g C: 120,69 g Z: 52,98 g P: 22,79 g S: 1,23 g B: 10,06 BE ↓ 1 c g a q l a l	Gebratene Schweineleber mit Bratensauce, Apfel und Zwiebeln dazu Kartoffelpüree N: 351,13 kcal F: 3,81 g GF: 4,48 g C: 38,35 g Z: 19,28 g P: 36,36 g S: 0,47 g B: 2,37 BE ↓ 2 l s g a l a l	Pochiertes Seelachsfilet mit Senfsauce auf Gemüsesstreifen mit Salzkartoffeln N: 550,11 kcal F: 12,22 g GF: 5,61 g C: 48,53 g Z: 5,28 g P: 37,23 g S: 1,17 g B: 4,03 BE ↓ 1 j g d a g l a l	Ravioli in Tomatensauce mit Gemüsesstreifen N: 970,23 kcal F: 41,81 g GF: 20,88 g C: 98,76 g Z: 15,20 g P: 41,81 g S: 2,86 g B: 8,30 BE ↓ 1 s 2 0 g a a l	Deftiger Weißkohl-Kartoffelstampf mit gewürschtem Mettwurst N: 419,52 kcal F: 24,59 g GF: 9,62 g C: 25,37 g Z: 6,52 g P: 23,74 g S: 2,44 g B: 2,11 BE ↓ 15 w 1 s	Spielbraten mit Rahmsauce, Speck-Rosenkohl und Salzkartoffeln N: 663,41 kcal F: 31,52 g GF: 15,01 g C: 47,32 g Z: 7,78 g P: 45,23 g S: 0,53 g B: 3,54 BE ↓ 10 s a l v l g l
Menü 2:	Fleischkloppe mit Rahmsauce, Lauchgemüse und Salzkartoffeln N: 484,48 kcal F: 20,63 g GF: 10,47 g C: 50,78 g Z: 6,99 g P: 22,20 g S: 3,19 g B: 4,22 ↓ 1 f w c a a l a l	Putengulasch mit Zwiebeln und Champignons in Rahmsauce, dazu Erbsengemüse und Spätzle N: 505,99 kcal F: 21,84 g GF: 2,76 g C: 30,03 g Z: 3,48 g P: 46,65 g S: 0,59 g B: 2,51 BE ↓ 1 c v a g l a l	Grüne Bohnenfanne mit Rinderhack, Kirschtomaten und Kartoffelwürfeln N: 348,17 kcal F: 14,60 g GF: 6,44 g C: 26,76 g Z: 5,46 g P: 26,31 g S: 0,15 g B: 2,23 BE ↓ 1 w v a a l	Rinderfrikadelle mit Bratensauce, Leipziger Allerlei und Salzkartoffeln N: 581,05 kcal F: 25,02 g GF: 11,96 g C: 46,61 g Z: 5,04 g P: 41,04 g S: 0,98 g B: 3,90 BE ↓ 1 c a g l a l v e l	Tomatensauce mit Gemüsesstreifen N: 970,23 kcal F: 41,81 g GF: 20,88 g C: 98,76 g Z: 15,20 g P: 41,81 g S: 2,86 g B: 8,30 BE ↓ 1 s 2 0 g a a l	Rinderhacksteak mit Bratensauce, Wirsinggemüse und Salzkartoffeln N: 591,48 kcal F: 28,50 g GF: 13,87 g C: 39,89 g Z: 6,57 g P: 42,61 g S: 0,39 g B: 3,31 BE ↓ 1 c f g a g l a l	Gebratenes Hähnchenbrustfilet mit Geflügelsauce, Kohlrabigemüse und Salzkartoffeln N: 345,48 kcal F: 1,85 g GF: 1,70 g C: 44,36 g Z: 7,10 g P: 35,82 g S: 0,40 g B: 3,69 BE ↓ 10 s a l v l g l	Vegetarisch gefüllte Zucchini mit Tomatensauce und Butters Reis N: 235,30 kcal F: 1,40 g GF: 0,52 g C: 51,46 g Z: 3,87 g P: 6,09 g S: 0,11 g B: 4,29 BE ↓ 1 c a g l l a l
Menü 3:	Pikantes Gemüsecurry mit Reis 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 ↓ 1 g a g l a l	Gebratene Gemüsefrikadelle mit brauner Sauce und Kartoffelpüree 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 ↓ 1 c v a g l a l	Gebackene Polenta- Spinatrasche auf Ratatouille N: 213,51 kcal F: 10,11 g GF: 8,20 g C: 24,38 g Z: 5,34 g P: 6,06 g S: 0,45 g B: 2,01 BE ↓ 1 s 1 4 g p 6 0 6 g s 0 4 5 g b 2 0 1 b e	Blumenkohl-röschen in Backteig mit fruchtiger Tomatensauce und Reis N: 274,23 kcal F: 1,75 g GF: 0,64 g C: 53,21 g Z: 5,40 g P: 10,19 g S: 0,21 g B: 4,43 BE ↓ 1 c a l g l a l	Schupfnudelpfanne mit buntem Gemüse in cremiger Kräutersauce N: 423,72 kcal F: 3,85 g GF: 4,43 g C: 66,35 g Z: 5,23 g P: 15,69 g S: 1,08 g B: 5,51 BE ↓ 1 c g a g l a l	Schupfnudelpfanne mit buntem Gemüse in cremiger Kräutersauce N: 423,72 kcal F: 3,85 g GF: 4,43 g C: 66,35 g Z: 5,23 g P: 15,69 g S: 1,08 g B: 5,51 BE ↓ 1 c g a g l a l	Bunte Reispfanne mit Kräutersauce N: 313,59 kcal F: 6,10 g GF: 3,33 g C: 55,86 g Z: 3,74 g P: 7,97 g S: 0,13 g B: 4,65 BE ↓ 1 g a g l a l	Vegetarisch gefüllte Zucchini mit Tomatensauce und Butters Reis N: 235,30 kcal F: 1,40 g GF: 0,52 g C: 51,46 g Z: 3,87 g P: 6,09 g S: 0,11 g B: 4,29 BE ↓ 1 c a g l l a l
Dessert:	Panna-Cotta Pudding 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: 1,86 BE ↓ 1 v l g l a l	Erdbeerjoghurt N: 129,87 kcal F: 3,27 g GF: 1,96 g C: 19,35 g Z: 15,19 g P: 4,88 g S: 0,13 g B: 1,61 ↓ 1 j g g l a l	Grieh Pudding N: 180,32 kcal F: 4,15 g GF: 2,61 g C: 28,44 g Z: 11,14 g P: 5,18 g S: 0,10 g B: 2,45 BE ↓ 1 j g a g l a l	Schokoladenkuchen mit Cremefüllung N: 127,23 kcal F: 12,00 g GF: 6,33 g C: 25,86 g Z: 12,55 g P: 5,73 g S: 0,14 g B: 2,16 BE ↓ 1 h h 2 c h s h 4 t e 4 7 h 6 g a l h 8 l a l	Pfirsich - Maracuja Joghurt N: 129,87 kcal F: 3,27 g GF: 1,96 g C: 19,35 g Z: 15,19 g P: 4,88 g S: 0,13 g B: 1,61 BE ↓ 1 j g g l a l	Buttermilch Dessert N: 130,16 kcal F: 0,58 g GF: 0,32 g C: 26,16 g Z: 23,40 g P: 3,87 g S: 0,14 g B: 2,17 BE ↓ 1 j g g l a l	Nuss- Nougat Pudding N: 663,96 kcal F: 39,11 g GF: 23,40 g C: 72,95 g Z: 72,01 g P: 3,40 g S: 0,04 g B: 6,08 BE ↓ 1 v l g l a l	

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

- Allergene Inhaltsstoffe
- a3 Gluten
 - a3 Gerste (Malz)
 - c Eier
 - g Milch und Milchzueugnisse
 - i Sellerie
 - k Sesam
 - z Zitrusfrucht

- Zusatzstoffe
- a1 Weizen
 - a4 Hafer
 - d Fisch
 - g1 Milcheiweiß
 - j Senf
 - y Hülsenfrucht
 - z mit Konservierungsstoffen
 - 15 Nitrat/Nitrit

- 9 mit Säuerungsmittel
- 34 Verdickungsmittel

- Eigenschaften
- ‡ Fructose Malabsorption
 - ⊕ Knoblauch
 - ψ Rindfleisch
 - ∇ Vegetarisch

- ♣ Geflügel
- ∩ Laktose
- ⊞ Schweinefleisch

Bitte den Speiseplan bis spätestens 05.02.2024 an uns zurück!!!