

19.02.24–25.02.24

KW 8	Montag, 19.02.24	Dienstag, 20.02.2024	Mittwoch, 21.02.2024	Donnerstag, 22.02.24	Freitag, 23.02.2024	Samstag, 24.02.2024	Sonntag, 25.02.24
Menü 1:	Käse-Lauch-Suppe mit Kartoffeln und Rinderhackfleisch N: 455,29 kcal; F: 26,52 g; CF: 15,39 g; C: 16,65 g Z: 3,78 g; P: 32,79 g; S: 1,06 g; B: 1,38 BE ☞ J 2 g a g a	Saftige Frikadelle mit Bratensauce, Broccoli und Salzkartoffeln N: 616,66 kcal; F: 27,38 g; CF: 121,0 g; C: 54,98 g Z: 7,26 g; P: 36,35 g; S: 1,71 g; B: 4,57 BE ☞ w g a g a	Nudelaufbau mit Kochschinkenwürfe In und Gemüse in cremiger Sauce gebäcken N: 309,35 kcal; F: 11,50 g; CF: 5,42 g; C: 67,25 g Z: 3,19 g; P: 32,75 g; S: 1,83 g; B: 5,60 BE J w 15 c g a g a	Putengyros in würziger Sauce mit Reis und Krautsalat N: 701,13 kcal; F: 32,28 g; CF: 7,72 g; C: 58,95 g Z: 7,95 g; P: 42,68 g; S: 4,45 g; B: 4,91 BE ↑ J g a g a	Brathering mit Großheller Sauce, Salzkartoffeln N: 523,26 kcal; F: 24,78 g; CF: 7,83 g; C: 50,73 g Z: 5,04 g; P: 23,24 g; S: 1,19 g; B: 4,23 BE ☞ Z 11 13 g d a g a	Deftige weiße Bohnensuppe mit Bockwurst N: 484,91 kcal; F: 21,28 g; CF: 7,48 g; C: 47,64 g Z: 8,85 g; P: 24,79 g; S: 1,61 g; B: 3,95 BE ☞ 15 y g	Hähnchenroulade mit Rahmsauce, Eisen-Möhrengemüse und Salzkartoffeln N: 673,84 kcal; F: 30,82 g; CF: 9,90 g; C: 55,74 g; Z: 8,26 g; P: 42,18 g; S: 0,71 g; B: 4,63 BE ☞ J y g a g a
Menü 2:	Gebrautes Schweinenackensteak mit Bratensauce, Kaisergeröst und Salzkartoffeln N: 586,21 kcal; F: 24,87 g; CF: 10,64 g; C: 50,77 g Z: 6,74 g; P: 38,48 g; S: 0,36 g; B: 4,22 BE ☞ w g a g a	Rindergeschnetzeltes mit Champignons in Bratensauce und Spätzle N: 345,66 kcal; F: 11,71 g; CF: 5,54 g; C: 13,93 g Z: 1,09 g; P: 45,68 g; S: 0,54 g; B: 1,16 BE ☞ w g a g a	Trutthahnbratwurst mit Rahmsauce, buntem Gemüse und Salzkartoffeln N: 379,55 kcal; F: 7,97 g; CF: 41,2 g; C: 43,82 g; Z: 7,07 g; P: 31,10 g; S: 3,01 g; B: 3,64 BE ☞ J 4 2 3 15 j g a g a	Feines Ragout vom Schwein mit Erbsen, Spargel, Champignons in heller Sauce und Salzkartoffeln N: 508,72 kcal; F: 24,04 g; CF: 10,84 g; C: 44,55 g Z: 2,08 g; P: 27,44 g; S: 0,36 g; B: 3,71 BE ☞ w y g a g a	Cevapcici mit Tomatensauce, Balkangemüse und Reis N: 614,62 kcal; F: 23,79 g; CF: 10,49 g; C: 57,55 g Z: 5,63 g; P: 41,85 g; S: 0,30 g; B: 4,79 BE ☞ p g	Hähnchen Nuggets mit Tomatensauce, buntem Gemüse und Salzkartoffeln N: 635,59 kcal; F: 19,76 g; CF: 6,92 g; C: 78,46 g Z: 8,21 g; P: 33,88 g; S: 1,23 g; B: 6,52 BE ☞ c g a g a	Jägerfanne in Körniger Senfsauce mit Zwiebeln und Pilzen dazu Bohnengemüse und Salzkartoffeln N: 606,82 kcal; F: 25,35 g; CF: 12,80 g; C: 46,81 g Z: 5,57 g; P: 38,06 g; S: 0,51 g; B: 3,88 BE ☞ w 15 y g a g a
Menü 3:	Nudeln in Cremesauce mit Kräutern und Gemüsesstreifen N: 211,05 kcal; F: 7,25 g; CF: 3,67 g; C: 28,28 g; Z: 3,80 g; P: 7,78 g; S: 0,17 g; B: 2,35 BE ☞ J 19 a g a	Rührei mit Rahmsphat und Kartoffelpüree N: 341,65 kcal; F: 20,39 g; CF: 5,86 g; C: 8,51 g; Z: 4,39 g; P: 30,30 g; S: 0,88 g; B: 0,77 BE ☞ w 15 c g a g a	Gemüseschnitzel mit Kräutersauce und Reis N: 331,86 kcal; F: 9,82 g; a g a N: 330,57 kcal; F: 1,56 g; CF: 4,15 g; C: 82,97 g Z: 4,49 g; P: 12,34 g; S: 1,70 g; B: 6,92 BE ☞ J 31 a g a	Nudeln mit Tomaten-Gemüseragout N: 128,91 kcal; F: 1,42 g; CF: 0,55 g; C: 21,59 g; Z: 5,13 g; P: 6,67 g; S: 0,07 g; B: 1,79 BE ☞ V c a a	Gnocchi mit roten Zwiebeln, mediterranen Kräutern und Tomatensauce N: 395,86 kcal; F: 2,08 g; CF: 0,70 g; C: 82,13 g; Z: 2,87 g; P: 10,02 g; S: 0,53 g; B: 6,85 BE 19 g	Vegetarische Maulfärschen in Thymianrahm mit Schmorzwiebeln N: 863,61 kcal; F: 34,60 g; CF: 19,25 g; C: 53,78 g Z: 7,68 g; P: 39,62 g; S: 3,42 g; B: 4,48 BE ☞ J c g a g a	Nuss-Broccoli-Knusperklee mit Kräutersauce und Kartoffelpüree N: 445,69 kcal; F: 4,17 g; CF: 2,76 g; C: 22,95 g Z: 3,04 g; P: 3,67 g; S: 0,19 g; B: 1,91 BE ☞ J w 15 a3 h2 a6 c a4 f g a2 a5 a g a
Dessert:	Schokoladenpudding N: 145,09 kcal; F: 3,82 g; CF: 3,59 g; C: 23,36 g; Z: 13,91 g; P: 3,79 g; S: 0,19 g; B: 1,95 BE V f g	Heidelbeerquark N: 126,88 kcal; F: 0,88 g; CF: 0,55 g; C: 21,36 g; Z: 20,71 g; P: 7,49 g; S: 0,07 g; B: 1,77 BE V f g	Milchreis-Dessert N: 59,71 kcal; F: 1,33 g; CF: 0,13 g; C: 11,88 g; Z: 4,13 g; P: 0,19 g; S: 0,11 g; B: 0,59 BE 34 g	Vanillejoghurt N: 128,87 kcal; F: 3,22 g; CF: 1,96 g; C: 19,35 g; Z: 19,19 g; P: 4,88 g; S: 0,13 g; B: 1,81 BE V f g	Fruchtcocktail N: 357,06 kcal; F: 31,75 g; CF: 1,30 g; C: 0,33 g; Z: 0,32 g; P: 18,38 g; S: 2,39 g; B: 0,03 BE w g z	Kirschjoghurt N: 128,87 kcal; F: 3,22 g; CF: 1,96 g; C: 19,35 g; Z: 19,19 g; P: 4,88 g; S: 0,13 g; B: 1,61 BE V f g	Vanillepudding N: 145,69 kcal; F: 4,17 g; CF: 2,76 g; C: 22,95 g Z: 3,04 g; P: 3,67 g; S: 0,19 g; B: 1,91 BE V f g

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

Allergene Inhaltsstoffe

- a1 Weizen
- a2 Roggen
- a3 Gerste (Malz)
- a4 Hafer
- c Eier
- e Erdnüsse
- g Milch und Milchzucker
- h1 Mandel
- h4 Cashewnuss
- h6 Paranuss
- h8 Queensland-/Macadamianuss
- J Senf
- Y Hülsenfrucht

Zusatzstoffe
2 mit Konservierungsstoffen

15 Nitrat/Nitrit

- ☞ Geflügel
- f Laktose
- ☞ Rindfleisch
- ∞ Vegan

- ☞ Knoblauch
- & Muskelfleisch
- ☞ Schweinefleisch
- ∇ Vegetarisch

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