



Kreisverband
Norden e. V.

Tel: 04931 / 3839

08.04.2024-14.04.2024

KW 15	Montag, 08.04.24	Dienstag, 09.04.24	Mittwoch, 10.04.24	Donnerstag, 11.04.24	Freitag, 12.04.24	Samstag, 13.04.24	Sonntag, 14.04.24
Menü 1:	Käse- Lauch- Suppe mit Kartoffeln und Rinderhackfleisch N: 455,79 kcal F: 28,52 g GF: 15,39 g C: 16,65 g Z: 3,78 g P: 32,79 g S: 1,00 g B: 1,38 BE	Gebratenes Schweine- nackensteak mit Bratensauce, Kaisergemüse und Salzkartoffeln 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	Cluete mit Birnen und Vanillesauce 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	Putengross in wuertziger Sauce mit Reis und Krautsalat N: 701,13 kcal F: 32,28 g GF: 7,72 g C: 58,95 g Z: 7,95 g P: 42,68 g S: 4,45 g B: 4,91 BE	Brathering mit Grossheider Sauce, Salzkartoffeln N: 523,26 kcal F: 24,78 g GF: 7,83 g C: 47,64 g Z: 5,04 g P: 23,24 g S: 1,19 g B: 4,23 BE	Deftige weisse Bohnensuppe mit Bockwurst N: 484,91 kcal F: 21,28 g GF: 7,48 g C: 47,64 g Z: 8,85 g P: 24,79 g S: 1,61 g B: 3,95 BE	Putenbraten mit Rahmsauce, Broccoli und Salzkartoffeln N: 423,55 kcal F: 6,6 g GF: 2,37 g C: 38,42 g Z: 5,80 g P: 30,36 g S: 0,46 g B: 3,19 BE
Menü 2:	Saftige Frikadelle mir Bratensauce, Broccoli und Salzkartoffeln N: 616,68 kcal F: 27,38 g GF: 12,10 g C: 54,98 g Z: 7,26 g P: 36,35 g S: 1,71 g B: 4,57 BE	Rindergeschmetzeltes mit Champignons in Bratensauce und Spätzle N: 345,66 kcal F: 11,71 g GF: 5,54 g C: 13,93 g Z: 1,09 g P: 45,68 g S: 0,54 g B: 1,16 BE	Trutahnbratwurst mit Rahmsauce, buntem Gemuise und Salzkartoffeln N: 379,55 kcal F: 7,97 g GF: 4,12 g C: 43,82 g Z: 7,07 g P: 31,10 g S: 3,01 g B: 3,64 BE	Feines Ragout vom Schwein mit Erbsen, Spargel, Champignons in heller Sauce und Salzkartoffeln 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, Balkangemuese und Reis 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	Hähnchen nuggets mit Tomatensauce, buntem Gemuese und Salzkartoffeln N: 635,59 kcal F: 19,76 g GF: 6,92 g C: 78,46 g Z: 8,21 g P: 33,88 g S: 1,23 g B: 6,52 BE	Jägerpfanne in koerniger Senfsauce mit Zwiebeln und Pilzen dazu Bohnen gemuese und Salzkartoffeln 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 Kraeutern und Gemuesestreifen N: 211,05 kcal F: 2,25 g GF: 3,87 g C: 28,28 g Z: 3,80 g P: 7,78 g S: 0,17 g B: 2,35 BE	Ruehrei mit Rahmspinat und Kartoffelpueree N: 341,65 kcal F: 20,38 g GF: 5,46 g C: 8,51 g Z: 4,39 g P: 30,30 g S: 0,88 g B: 0,72 BE	Gemueseschnitzel mit Kraeutersauce und Reis N: 530,57 kcal F: 15,34 g GF: 4,6 g C: 48,97 g Z: 4,49 g P: 12,34 g S: 1,70 g B: 6,92 BE	Nudeln mit Tomaten- Gemueseragout 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 Kraeutern und Tomatensauce N: 395,86 kcal F: 2,08 g GF: 0,70 g C: 82,13 g Z: 8,87 g P: 10,02 g S: 0,53 g B: 6,85 BE	Vegetarische Maultaschen in Thymianrahm mit Schmorzwiebeln 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	Nuss- Broccoli- Knusperkaree mit Kraeutersauce und Kartoffelpueree N: 15 a3 lH2 a6 c1 a4 f g a2 a5 a g l N: 359,56 kcal F: 21,47 g GF: 4,98 g C: 30,04 g Z: 3,93 g P: 10,52 g S: 1,98 g B: 2,50 BE
Dessert:	Schokoladenpudding 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	Heidelbeerquark N: 126,88 kcal F: 0,89 g GF: 0,55 g C: 21,36 g Z: 20,71 g P: 7,49 g S: 0,07 g B: 1,77 BE	Milchreis- Dessert 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 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	Fruchtcocktail 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	Kirschjoghurt 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	Vanillepudding N: 145,09 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

laehwertangaben pro Portion N: Brennwert F: Fett GF: davon gesaetigte Fettsauren C: Kohlenhydrate Z: davon Zucker P: Eiweiss S: Salz B: Proteinhalt

llergene Inhaltsstoffe
Gluten
3 Gerste (Malz)
Eier
Milch und Milcherzeugnisse
Sellerie
Sesam
Zitrusfrucht

Zusatzstoffe
2 mit Konservierungsmitteln
15 Nitrat/Nitrit

9 mit Sauerungsmitteln
34 Verdickungsmittel

Eigenschaften
Fructose Malabsorption
Knoblauch
ψ Rindfleisch
∇ Vegetarisch

♣ Gefluget
f Laktose
∞ Schweinefleisch

Bitte den Speiseplan bis spaetestens 25.03.2024 an uns zurueck!!!