

Vollkost Speiseplan vom 26.03.2018 – 01.04.2018

Frühstück an allen Tagen:

Brötchen/Weißbrot oder Müsli, Wurst/Käse, Marmelade und Nutella. Dazu Kaffee, Tee oder Milch. Sonntags zusätzlich Butterzopf. Ø Kalorien: 457 Ø Eiweiß: 14,5g

	Menü I Vollkost		Menü II Vegetarisch		Menü III Leichte Vollkost		Abendessen		Alternativ
Montag	Hähnchenschnitzel ^{A,C} mit Kroketten ^{A,C} und Kaisergemüse		Grünkernmedaillons ^{A,C,E,G,I,K} mit Kroketten ^{A,C} und Kaisergemüse		Hähnchenschnitzel ^{A,C} mit Kroketten ^{A,C} und Kaisergemüse		Weißwurst ^{4,6} mit süßem Senf ^J und Abendbeilage		Unsere Küche bietet täglich folgende Produkte als Alternativen zum Abendessen an: Camembert, Limburger, Philadelphia mit und ohne Kräuter, Schmelzkäse, Hausmacher Blut- und Leberwurst, Schwartenmagen, Kalbsleberwurst, Heringsfilets in Tomaten-, Paprika- oder Senfsoße, Rollmops, Thunfisch in Öl, Paprikabeißer, Mettwurst, Quark.
	Portion: 600g	Eiweiß: 21g	Portion: 600g	Eiweiß: 11,5g	Portion: 600g	Eiweiß: 11,5g	Portion: 225g	Eiweiß: 23,9g	
	Kilokalorien: 425		Kilokalorien: 447		Kilokalorien: 447		Kilokalorien: 521		
Dienstag	Kohlroulade ^{A,C,J} mit Kartoffelbrei und Bratensoße ^{A,I,J}		Kartoffeltaschen ^G mit Tomatensalat ^{G,A,J}		Kohlroulade ^{A,C,J} mit Kartoffelbrei und Bratensoße ^{A,I,J}		Aspikaufschnitt mit Abendbeilage		
	Portion: 440g	Eiweiß: 32,4g	Portion: 480g	Eiweiß: 14,8g	Portion: 440g	Eiweiß: 32,4g	Portion: 220g	Eiweiß: 28g	
	Kilokalorien: 608		Kilokalorien: 504		Kilokalorien: 608		Kilokalorien: 450		
Mittwoch	Spaghetti mit Tomatensoße ^{A,G,I} und Salat ^{A,G,J}		Kaiserschmarrn ^{A,C,G} mit Apfelmus		Spaghetti mit Tomatensoße ^{A,G,I} und Salat ^{A,G,J}		Kalter Leberkäse ^{1,3,4,6} mit Senf ^J und Abendbeilage		
	Portion: 500g	Eiweiß: 11,6g	Portion: 500g	Eiweiß: 11,6g	Portion: 500g	Eiweiß: 11,6g	Portion: 200g	Eiweiß: 22,8g	
	Kilokalorien: 677		Kilokalorien: 677		Kilokalorien: 677		Kilokalorien: 592		
Donnerstag	Spinat ^{A,G} mit Kartoffeln und Rührei ^{C,G}		Pfannkuchen ^{A,C,G} mit Champignon ^{A,G,I}		Pfannkuchen ^{A,C,G} mit Champignon ^{A,G,I}		Wurst und Käseteller mit Abendbeilage		
	Portion: 420g	Eiweiß: 34,2g	Portion: 440g	Eiweiß: 12,8g	Portion: 440g	Eiweiß: 12,8g	Portion: 220g	Eiweiß: 28g	
	Kilokalorien: 477		Kilokalorien: 527		Kilokalorien: 527		Kilokalorien: 712		
Karfreitag	Fischroulade mit Brokkoli/ Käse Füllung ^{A,C,D,G} mit Kartoffelplätzchen ^{A,C} und Gemüse		Veg. Bratling ^{A,C,E,G,I,K} mit Kartoffelplätzchen ^{A,C} und Gemüse		Veg. Bratling ^{A,C,E,G,I,K} mit Kartoffelplätzchen ^{A,C} und Gemüse		Käseteller mit Abendbeilage		
	Portion: 520g	Eiweiß: 36g	Portion: 470g	Eiweiß: 21,9g	Portion: 470g	Eiweiß: 21,9g	Portion: 180g	Eiweiß: 29g	
	Kilokalorien: 784		Kilokalorien: 734		Kilokalorien: 734		Kilokalorien: 630		
Samstag	Erbseintopf mit Bockwurst ^{A,I,H,4} ^{1,3,I,J}		Gemüseintopf mit Nudeln ^{A,I,H,4}		Gemüseintopf mit Nudeln ^{A,I,H,4}		Geflügelaufschnitt mit Abendbeilage		
	Portion: 500g	Eiweiß: 30g	Portion: 500g	Eiweiß: 15g	Portion: 500g	Eiweiß: 15g	Portion: 180g	Eiweiß: 22,6g	
	Kilokalorien: 450		Kilokalorien: 205	Wasser	Kilokalorien: 205	Wasser	Kilokalorien: 463	Wasser	
Ostersonntag	Karlsbader Kalbsblankett ^{A,G,I} mit Nudeln ^{A,C} und Fingermöhrrchen ^A		Gemüsetaler ^{A,C,E,G,I,K} mit Nudeln ^{A,C} und Fingermöhrrchen ^A		Gemüsetaler ^{A,C,E,G,I,K} mit Nudeln ^{A,C} und Fingermöhrrchen ^A		Räucherlachs mit Sahnemeerrettich		
	Portion: 480g	Eiweiß: 23,4g	Portion: 460g	Eiweiß: 17g	Portion: 460g	Eiweiß: 17g	Portion: 220g	Eiweiß: 32,2g	
	Kilokalorien: 497		Kilokalorien: 639		Kilokalorien: 639		Kilokalorien: 467		

Zusatzstoffe: 1. Konservierungsmittel - 2. Farbstoff - 3. Antioxidationsmittel - 4. Geschmacksverstärker - 5. Geschwärtzt - 6. Phosphat - 7. Enthält eine Phenylalaninquelle - 8. Süßstoff

Allergene Stoffe: A gluten haltiges Getreide – B Krebstiere – C Eier – D Fisch – E Soja – G Milch, einschließlich Laktose – H Schalenfrüchte – I Sellerie – J Senf – K Sesamsamen – L Lupine – M Weichtiere – N Schwefeloxid/Sulfid