

Speiseplan vom 10.01.2022 - 16.01.2022

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	Schinkennudeln ^{A,C,G} mit Blattsalat		Vegetarisch gefüllte Paprika mit Reis		Schinkennudeln ^{A,C,G} mit Blattsalat		Wurst und Käseteller mit 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: 510g	Eiweiß: 19,8g	Portion: 530g	Eiweiß: 19,6g	Portion: 510g	Eiweiß: 19,8g	Portion: 220g	Eiweiß: 28g	
	Kilokalorien: 668		Kilokalorien: 881		Kilokalorien: 668		Kilokalorien: 712		
Dienstag	Bratwurst ^{3,4,6} mit Nudelsalat ^{A,C,G,I}		Nudelauflauf ^{A,C,G}		Bratwurst ^{3,4,6} mit Nudelsalat ^{A,C,G,I}		Wurst und Käseteller mit Abendbeilage		
	Portion: 480g	Eiweiß: 20,4g	Portion: 500g	Eiweiß: 26g	Portion: 480g	Eiweiß: 20,4g	Portion: 300g	Eiweiß: 12g	
	Kilokalorien: 466		Kilokalorien: 699		Kilokalorien: 466		Kilokalorien: 483		
Mittwoch	Buchteln ^{A,C,G} mit Kartoffelsuppe ^{A, C}		Buchteln ^{A,C,G} mit Vanillesoße ^{A, E, G, H, 8}		Buchteln ^{A,C,G} mit Kartoffelsuppe ^{A, C}		Aufschnitt mit Abendbeilage		
	Portion: 500g	Eiweiß: 26,5g	Portion: 500g	Eiweiß: 12,5g	Portion: 500g	Eiweiß: 12,5g	Portion: 350g	Eiweiß: 17g	
	Kilokalorien: 532		Kilokalorien: 374		Kilokalorien: 374		Kilokalorien: 545		
Donnerstag	Putengeschnetzeltes ^{A,G,I,J} mit Karotten ^A und Knöpfe ^{A,C}		vegetarische Hirtenpfanne ^{A,C, G}		Putengeschnetzeltes ^{A,G,I,J} mit Karotten ^A und Knöpfe ^{A,C}		Thunfischsalat mit Abendbeilage		
	Portion: 550g	Eiweiß: 22g	Portion: 400g	Eiweiß: 30g	Portion: 400g	Eiweiß: 30g	Portion: 220g	Eiweiß: 28g	
	Kilokalorien: 475		Kilokalorien: 535		Kilokalorien: 535		Kilokalorien: 712		
Freitag	Seelachs Mediterraneo ^{A,G,D} mit ZucchiniGemüse und Rosmarinkartoffeln		Polenta ^G und Ratatouille		Seelachs Mediterraneo ^{A,G,D} mit ZucchiniGemüse und Rosmarinkartoffeln		Käseteller mit Abendbeilage		
	Portion: 620g	Eiweiß: 34,6g	Portion: 600g	Eiweiß: 15g	Portion: 600g	Eiweiß: 15g	Portion: 160g	Eiweiß: 28g	
	Kilokalorien: 562		Kilokalorien: 492		Kilokalorien: 492		Kilokalorien: 536		
Samstag	Deftige Gulaschsuppe ^{A,E,I,4}		Vegetarischer Gemüseeintopf ^{A,C,E,I,4} mit Teigwaren		Deftige Gulaschsuppe ^{A,E,I,4}		Straßburger Wurstsalat ^{A,G,I,1,2,3,4,6}		
	Portion: 500g	Eiweiß: 15g	Portion: 500g	Eiweiß: 5g	Portion: 500g	Eiweiß: 15g	Portion: 305g	Eiweiß: 25,9g	
	Kilokalorien: 305		Kilokalorien: 260		Kilokalorien: 305		Kilokalorien: 842		
Sonntag	Schweinebraten ^{A,I,J} mit Rösti ^{A,C} , Soße ^{A,I,J} und Speckbohnen		Gemüsebratling ^{A,G,C,E,I,K} mit Rösti ^{A,C} , Soße ^{A,I,J} und Bohnen		Schweinebraten ^{A,I,J} mit Rösti ^{A,C} , Soße ^{A,I,J} und Speckbohnen		Gekochter und geräucherter Schinken mit Abendbeilage		
	Portion: 520g	Eiweiß: 35,6g	Portion: 560g	Eiweiß: 22g	Portion: 520g	Eiweiß: 35,6g	Portion: 220g	Eiweiß: 13,1g	
	Kilokalorien: 606		Kilokalorien: 616		Kilokalorien: 606		Kilokalorien: 458		

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

Allergene Stoffe: A glutenhaltiges 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