

Speiseplan vom 22.05.2023 – 28.05.2023

Frühstück an allen Tagen:

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

	Menü I Vollkost		Menü II Vegetarisch		Menü III Leichte Vollkost		Abendessen		Alternativ
Montag	Gyros mit Tsatsiki A,G,J,8,1,4 Dazu Pommes und griechischer Salat		Frühlingsrolle A,C,E,G,1 Mit Currysoße und Reis		Gyros mit Tsatsiki A,G,J,8,1,4 Dazu Pommes und griechischer Salat		Käseteller mit Abendbeilage		Unsere Küche bietet täglich folgende Produkte als Alternativen zum Abendessen an: Camembert, Philadelphia mit und ohne Kräuter, Schmelzkäse, Kalbsleberwurst, Heringsfilets in Tomaten-, Paprika- oder Senfsoße, Thunfisch in Öl, Mettwurst.
	Portion: 500g	Eiweiß: 72g	Portion: 460g	Eiweiß: 14g	Portion: 500g	Eiweiß: 72g	Portion: 300g	Eiweiß: 27,8g	
	Kilokalorien: 810		Kilokalorien: 542		Kilokalorien: 810		Kilokalorien: 683		
Dienstag	Schweinegulasch A,J,C,G,1,4 Mit Semmelknödel und Rosenkohl		Linsenbolognese A,E,H,I mit Nudeln A,C und Blattsalat A,G,J		Schweinegulasch A,J,C,G,1,4 Mit Semmelknödel und Rosenkohl		Wurst und Käseteller mit Abendbeilage		
	Portion: 460g	Eiweiß: 14,1g	Portion: 460g	Eiweiß: 40g	Portion: 460g	Eiweiß: 14,1g	Portion: 500g	Eiweiß: 15g	
	Kilokalorien: 455		Kilokalorien: 475		Kilokalorien: 455		Kilokalorien: 395		
Mittwoch	Crunchy Chicken Mit Curry-Reis und Salat A,C,D,2,4		Rucola-Süßkartoffel-Schnitte Mit Joghurtcreme A,D,2,4		Crunchy Chicken Mit Curry-Reis und Salat A,C,D,2,4		Wurst und Käseteller mit Abendbeilage		
	Portion: 560g	Eiweiß: 38,6g	Portion: 550g	Eiweiß: 20g	Portion: 560g	Eiweiß: 38,6g	Portion: 220g	Eiweiß: 28g	
	Kilokalorien: 607		Kilokalorien: 334		Kilokalorien: 607		Kilokalorien: 712		
Donnerstag	Panierte Schweineschnitzel mit Kohlrabi-Gemüse und Nudeln A,C,G,1,1,4		Käsespätzle A,C,G mit Blattsalat A,G,J		Panierte Schweineschnitzel mit Kohlrabi-Gemüse und Nudeln A,C,G,1,1,4		Kräuterquark mit Salzkartoffeln		
	Portion: 350g	Eiweiß: 22g	Portion: 350g	Eiweiß: 22g	Portion: 350g	Eiweiß: 22g	Portion: 220g	Eiweiß: 28g	
	Kilokalorien: 439		Kilokalorien: 562		Kilokalorien: 562		Kilokalorien: 712		
Freitag	Backfisch A, C, G, D mit Kartoffel-Gurken-Salat A,C und Remoulade A,C,E,G,1,1,8		Gemüserais mit Currysoße A,G,1		Backfisch A, C, G, D mit Kartoffel-Gurken-Salat A,C und Remoulade A,C,E,G,1,1,8		Käseteller mit Abendbeilage		
	Portion: 460g	Eiweiß: 35,8g	Portion: 450g	Eiweiß: 12g	Portion: 460g	Eiweiß: 35,8g	Portion: 160g	Eiweiß: 28g	
	Kilokalorien: 409		Kilokalorien: 585		Kilokalorien: 409		Kilokalorien: 536		
Samstag	Bohneneintopf mit Rindfleisch A,H,I,1,4		Vegetarischer Gemüseeintopf A,C,1,E,4		Bohneneintopf mit Rindfleisch A,H,I,1,4		Wurstsalat A,G,J,N,1,3		
	Portion: 500g	Eiweiß: 30g	Portion: 500g	Eiweiß: 5g	Portion: 500	Eiweiß: 30g	Portion: 350g	Eiweiß: 43,3g	
	Kilokalorien: 480		Kilokalorien: 260		Kilokalorien: 480		Kilokalorien: 796		
Sonntag	Geschmorte Ochsenbäckchen mit Apfel-Rotkohl und Knöpfele A,C,J,1,4		Waldpilze A,E,G,1,4 mit Knöpfele A,C und Kaisergemüse		Geschmorte Ochsenbäckchen mit Apfel-Rotkohl und Knöpfele A,C,J,1,4		Gekochter und geräucherter Schinken mit Abendbeilage		
	Portion: 600g	Eiweiß: 32g	Portion: 600g	Eiweiß: 22g	Portion: 600g	Eiweiß: 32g	Portion: 220g	Eiweiß: 13,1g	
	Kilokalorien: 858		Kilokalorien: 782		Kilokalorien: 858		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