

Speiseplan vom 11.04.2022 - 17.04.2022

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	Fleischkäse, (1,2,4,6) Zwiebelsoße, (A, I, J) Pommes frites (G, N, 3, 5) und Blattsalat (A, G, J)		Dampfnudeln A, C, G mit Vanillesoße A, E, G, H, 8		Fleischkäse, (1,2,4,6) Zwiebelsoße, (A, I, J) Pommes frites (G, N, 3, 5) und Blattsalat (A, G, J)		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: 500g	Eiweiß: 21,2g	Portion: 300g	Eiweiß: 18,7g	Portion: 500g	Eiweiß: 21,2g	Portion: 220g	Eiweiß: 23,8g	
	Kilokalorien: 699		Kilokalorien: 649		Kilokalorien: 699		Kilokalorien: 679		
Dienstag	Ochsenbrust mit Meerrettich, A, G, I, J Salzkartoffeln und Rote Beete 8		Kräuterquark G mit Kartoffeln		Ochsenbrust mit Meerrettich, A, G, I, J Salzkartoffeln und Rote Beete 8		Milchreis G		
	Portion: 500g	Eiweiß: 19g	Portion: 450g	Eiweiß: 13,5g	Portion: 450g	Eiweiß: 13,5g	Portion: 180g	Eiweiß: 28,2g	
	Kilokalorien: 434		Kilokalorien: 356		Kilokalorien: 356		Kilokalorien: 497		
Mittwoch	Putensteak mit Currysoße A, G, I und Reis		Frühlingsrolle A, C, E mit Currysoße A, G, I und Reis I		Putensteak mit Currysoße A, G, I und Reis		Pasteten- und Käseaufschnitt und Abendbeilage		
	Portion: 450g	Eiweiß: 31,5g	Portion: 460g	Eiweiß: 17,2g	Portion: 450g	Eiweiß: 31,5g	Portion: 220g	Eiweiß: 28g	
	Kilokalorien: 300		Kilokalorien: 583		Kilokalorien: 300		Kilokalorien: 712		
Grün- Donnerstag	Spinat mit Rührei und Kartoffeln A, C, G		Gemüselasagne mit Linsen A, C, E, G, H, I		Spinat mit Rührei und Kartoffeln A, C, G		Wurst und Käseteller mit Abendbeilage		
	Portion: 450g	Eiweiß: 25,4g	Portion: 480g	Eiweiß: 11,1g	Portion: 480g	Eiweiß: 11,1g	Portion: 220g	Eiweiß: 28g	
	Kilokalorien: 531		Kilokalorien: 437		Kilokalorien: 437		Kilokalorien: 712		
Karfreitag	Fischfilet A, C, D, G mit Tomatensoße A, C, I, J, 4, Tagliatelle A, C und Gurkensalat A, G, J		Gnocchi A, C mit Tomatensoße A, C, I, J, 4 und Gurkensalat A, G, J		Fischfilet A, C, D, G mit Tomatensoße A, C, I, J, 4, Tagliatelle A, C und Gurkensalat A, G, J		Käseteller mit Abendbeilage		
	Portion: 520g	Eiweiß: 52g	Portion: 250g	Eiweiß: 16,0g	Portion: 520g	Eiweiß: 52g	Portion: 160g	Eiweiß: ---	
	Kilokalorien: 630		Kilokalorien: 580		Kilokalorien: 630		Kilokalorien: 536		
Samstag	Pichelsteiner Eintopf A, C, I, E, 4		Gemüseintopf mit Grießklößchen A, E, I, C, G, 4		Pichelsteiner Eintopf A, C, I, E, 4		Rindfleischsalat A, I, J		
	Portion: 500g	Eiweiß: 25g	Portion: 500g	Eiweiß: 5g	Portion: 500g	Eiweiß: 5g	Portion: 300g	Eiweiß: ---	
	Kilokalorien: 485		Kilokalorien: 260		Kilokalorien: 260		Kilokalorien: 925		
Oster- Sonntag	Geschmorte Ochsenbäckchen A, I, J mit Spätzle A, C und Schwarzwurzeln A, G, I		Spätzle-Pilz_Pfanne A, D, I		Geschmorte Ochsenbäckchen A, I, J mit Spätzle A, C und Schwarzwurzeln A, G, I		Bratheringsröllchen, Wurst- und Käseaufschnitt mit Abendbeilage		
	Portion: 520g	Eiweiß: 38g	Portion: 540g	Eiweiß: 22,4g	Portion: 520g	Eiweiß: 38g	Portion: 300g	Eiweiß: 11,2g	
	Kilokalorien: 513		Kilokalorien: 523		Kilokalorien: 513		Kilokalorien: 866		

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