

Vollkost Speiseplan vom 28.11.2022 – 04.12.2022

Frühstück an allen Tagen:

Brötchen/Weißbrot oder Müsli, Wurst/Käse, Marmelade und Nutella. Dazu Kaffee, Tee oder Milch. Sonntags Kuchen. Ø Kalorien: 605 Ø Eiweiß: 20,6g

	Menü I Vollkost		Menü II Vegetarisch		Menü III Leichte Vollkost		Abendessen		Alternativ
Montag	Hähnchen-Cordon-Bleu <small>A, G, I, 2, 3</small> mit Spiralnudeln <small>A, C</small> und Salat <small>A, G, J</small>		Apfelkücherl mit Vanillesauce <small>A, C, G</small>		Hähnchen-Cordon-Bleu <small>A, G, I, 2, 3</small> mit Spiralnudeln <small>A, C</small> und Salat <small>A, G, J</small>		Wurst und 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: 490g	Eiweiß: 50,6g	Portion: 400g	Eiweiß: 6g	Portion: 490g	Eiweiß: 50,6g	Portion: 220g	Eiweiß: 28g	
	Kilokalorien: 703		Kilokalorien: 454		Kilokalorien: 703		Kilokalorien: 712	Wasser:	
Dienstag	Pizza Salami <small>A, G, I, 4</small> mit Salat <small>A, G, J</small>		Veggie-Pizza <small>A, G, I, 4</small> und Salat <small>A, G, J</small>		Geflügelbällchen <small>A, C, 6</small> mit Kartoffelpüree <small>G, N, 3, 5</small> und Gemüsesoße <small>A, G, I, 4</small>		Eine Auswahl von Käse und Pasteten		
	Portion: 450g	Eiweiß: 16g	Portion: 380g	Eiweiß: 20,8g	Portion: 380g	Eiweiß: 20,8g	Portion: 230g	Eiweiß: 29,6g	
	Kilokalorien: 484	Wasser	Kilokalorien: 454	Wasser	Kilokalorien: 454	Wasser	Kilokalorien: 550	Wasser:	
Mittwoch	Jägerhackbraten <small>A, C, G, J</small> mit Herzogin Kartoffeln und Champignonsoße <small>A, I, J, G</small>		Vegetarische Maultaschen <small>A, C, G</small>		Jägerhackbraten <small>A, C, G, J</small> mit Herzogin Kartoffeln und Champignonsoße <small>A, I, J, G</small>		Wurst und Käseteller mit Abendbeilage		
	Portion: 500g	Eiweiß: 12,5g	Portion: 400g	Eiweiß: 19,5g	Portion: 500g	Eiweiß: 12,5g	Portion: 220g	Eiweiß: 28g	
	Kilokalorien: 335	Wasser	Kilokalorien: 896	Wasser	Kilokalorien: 335	Wasser	Kilokalorien: 712	Wasser	
Donnerstag	Ochsenbrust mit Meerrettich Dazu Salzkartoffeln und Rote Bete <small>A, G, J, I, 8</small>		Kartoffelpuffer <small>A, C</small> mit Apfelsmus		Ochsenbrust mit Meerrettich Dazu Salzkartoffeln und Rote Bete <small>A, G, J, I, 8</small>		Wurst und Käseteller mit Abendbeilage		
	Portion: 470g	Eiweiß: 52,4g	Portion: 300g	Eiweiß: 20,0g	Portion: 470g	Eiweiß: 52,4g	Portion: 220g	Eiweiß: 28g	
	Kilokalorien: 635	Wasser	Kilokalorien: 468	Wasser	Kilokalorien: 635	Wasser	Kilokalorien: 712	Wasser:	
Freitag	Panierter Fisch <small>A, C, D</small> mit Bärlauchsoße <small>A, G, 4</small> und Tagliatelle		Senfeier <small>A, D, G, 4</small> und Kartoffeln		Panierter Fisch <small>A, C, D</small> mit Bärlauchsoße <small>A, G, 4</small> und Tagliatelle		Käseteller mit Abendbeilage		
	Portion: 510g	Eiweiß: 30,4g	Portion: 500g	Eiweiß: 12g	Portion: 510g	Eiweiß: 30,4g	Portion: 180g	Eiweiß: 29g	
	Kilokalorien: 659	Wasser	Kilokalorien: 650	Wasser	Kilokalorien: 659	Wasser	Kilokalorien: 630	Wasser	
Samstag	Bohneneintopf <small>A, I, J</small>		vegetarischer Gemüseintopf mit Suppennudeln <small>A, C, E, I, 4</small>		vegetarischer Gemüseintopf mit Suppennudeln <small>A, C, E, I, 4</small>		Hausgemachter Eiersalat mit Schinken <small>A, C, G, J, I, 2, 6</small>		
	Portion: 400g	Eiweiß: 28g	Portion: 400g	Eiweiß: 9g	Portion: 400g	Eiweiß: 9g	Portion: 330g	Eiweiß: 40,6g	
	Kilokalorien: 436	Wasser	Kilokalorien: 294	Wasser	Kilokalorien: 294	Wasser	Kilokalorien: 683	Wasser	
Sonntag	Rinderragout <small>A, I, J, 3</small> mit Rösti und Prinzess Bohnen		Gemüsetaler <small>A, 3, 8</small> mit Rösti und Salat		Rinderragout <small>A, I, J, 3</small> mit Rösti und Prinzess Bohnen		Gekochter und geräucherter Schinken mit Abendbeilage		
	Portion: 520g	Eiweiß: 34g	Portion: 520g	Eiweiß: 15,4g	Portion: 520g	Eiweiß: 34g	Portion: 220g	Eiweiß: 29,2g	
	Kilokalorien: 516	Wasser	Kilokalorien: 664	Wasser	Kilokalorien: 516	Wasser	Kilokalorien: 482	Wasser	

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