

Speiseplan vom 25.07.2022 - 31.07.2022

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	Überbackene Maultaschen mit Gurkensalat A, C, G, J		Sellerie-Schnitzel mit Salzkartoffel C, G, D		Überbackene Maultaschen mit Gurkensalat A, C, G, J		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: 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	Geflügel-Bratwurst mit Tomate-Mozzarella 3, 4, 6, A, C, G		Pfannkuchen Mit Rahmgemüse A, G, C		Maultaschen in der Brühe A, G		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	Hirtenpfanne A, C, G mit Baguette		Nudelaufauf A, C, G		Schinkennudeln A, C mit Blattsalat		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: 458		
Donnerstag	Hähnchenbrustfilet gefüllt A, G, I, J, C mit Brokkoli & Käse Dazu Knöpfle		Germknödel G, A, C mit heißen Kirschen		Hähnchenbrust A, G, I, J mit Soße und Knöpfle A, C		Aufschnitt 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, J, I, C mit Zucchini-gemüse und Rosmarinkartoffeln		Grießschnitte G mit Fruchtcocktail		Seelachs Mediterraneo A, G, D mit Zucchini-gemüse 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: 458		
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, J, I, 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: 458		
Sonntag	Schweinebraten A, I, J mit Rösti A, C, Soße A, I, J und Speckbohnen		Gemüsebratung 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