


# Speiseplan vom 15.05.2023 - 21.05.2023

## 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
<b>Montag</b>	<b>Überbackene Maultaschen</b> mit Gurkensalat A, C, G, J		<b>Apfelstrudel</b> mit Vanillesosse G,2,1		<b>Überbackene Maultaschen</b> mit Gurkensalat A, C, G, J		<b>Wurst und Käseteller</b> mit Abendbeilage		<b>Unsere Küche bietet täglich folgende Produkte als Alternativen zum Abendessen an:</b>  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		
<b>Dienstag</b>	<b>Geflügel-Bratwurst</b> mit Rahmgemüse und Sosse 4, 1, A, H, G		<b>Pfannkuchen</b> mit Rahmgemüse A, G, C		<b>Geflügel-Bratwurst</b> mit Rahmgemüse und Sosse 4, 1, A, H, G		<b>Wurst und Käseteller</b> 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		
<b>Mittwoch</b>	<b>Hirtenpfanne</b> A,C,G mit Baguette und Salat		<b>Nudelaufauf</b> A,C,G		<b>Hirtenpfanne</b> A,C,G mit Baguette und Salat		<b>Aufschnitt</b> 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		
 <b>Christi Himmelfahrt</b>	<b>Hähnchenbrustfilet gefüllt</b> A,G,I,J,C mit Brokkoli & Käse dazu Knöpfle		<b>Germknödel</b> G,A,C mit heißen Kirschen		<b>Hähnchenbrustfilet gefüllt</b> A,G,I,J,C mit Brokkoli & Käse dazu Knöpfle		<b>Aufschnitt</b> 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		
<b>Freitag</b>	<b>Seelachs Mediterraneo</b> A,G,J,I,C mit Zucchini Gemüse und Rosmarinkartoffeln		<b>Grießschnitte</b> G mit Fruchtcocktail		<b>Seelachs Mediterraneo</b> A,G,D mit Zucchini Gemüse und Rosmarinkartoffeln		<b>Käseteller</b> 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		
<b>Samstag</b>	<b>Deftige Gulaschsuppe</b> A,E,I,4		<b>Vegetarischer Gemüseeintopf</b> A,C,E,I,4 mit Teigwaren		<b>Deftige Gulaschsuppe</b> A,E,I,4		<b>Straßburger Wurstsalat</b> A,G,1,2,4,6		
	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		
<b>Sonntag</b>	<b>Schweinebraten</b> A,C,I,J dazu Rösti mit Soße und Bohnen		<b>Spinatknödel</b> A,G,C,I,4 mit Champignon-Ragout		<b>Schweinebraten</b> A,C,I,J dazu Rösti mit Soße und Bohnen		<b>Gekochter und geräucherter Schinken</b> 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