

Speiseplan vom 24.01.2022 - 30.01.2022

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	Hähnchenschenkel mit Paprikasoße A, I, J Reis und Salat A, G, J		Germknödel A,G,C mit Kirschen		Hähnchenschenkel mit Paprikasoße A, I, J Reis und Salat A, G, J		Käsewürstchen G, I, 3, 6 mit Senf J		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: 620g	Eiweiß: 47,6g	Portion: 350g	Eiweiß: 15,5g	Portion: 620g	Eiweiß: 47,6g	Portion: 260g	Eiweiß: 36,2g	
	Kilokalorien: 688		Kilokalorien: 747		Kilokalorien: 688		Kilokalorien: 695		
Dienstag	Schlachtplatte mit Sauerkraut A und Kartoffelpüree G, N, 3, 5		Schupfnudel-Gemüsepfanne A,C		Schlachtplatte mit Sauerkraut A und Kartoffelpüree G, N, 3, 5		Wurst und Käseteller mit Abendbeilage		
	Portion: 500g	Eiweiß: 28g	Portion: 450g	Eiweiß: 7,5g	Portion: 450g	Eiweiß: 7,5g	Portion: 220g	Eiweiß: 28g	
	Kilokalorien: 531		Kilokalorien: 388		Kilokalorien: 388		Kilokalorien: 712		
Mittwoch	Chili Con Carne A, I, J mit Makkaroni A, C		Scheiterhaufen A,C,G,H mit Vanillesoße A,E,G,H,8		Chili Con Carne A, I, J mit Makkaroni A, C		Kassler 1,3,4,A,G mit Senf J		
	Portion: 430g	Eiweiß: 19,1g	Portion: 430g	Eiweiß: 20,8g	Portion: 430g	Eiweiß: 19,1g	Portion: 260g	Eiweiß: 33g	
	Kilokalorien: 772		Kilokalorien: 749		Kilokalorien: 772		Kilokalorien: 599		
Donnerstag	Tortellini Carbonara A,C,J mit Carbonarasoße A,C,G,4 und Blattsalat A,G,J,N		Vegetarische Tortellini A,G,C mit Gorgonzolasoße A,C,G,4 und Blattsalat A,G,J		Tortellini Carbonara A,C,J mit Carbonarasoße A,C,G,4 und Blattsalat A,G,J,N		Wurst und Käseteller mit Abendbeilage		
	Portion: 560g	Eiweiß: 38,4g	Portion: 350g	Eiweiß: 17,5g	Portion: 350g	Eiweiß: 17,5g	Portion: 220g	Eiweiß: 28g	
	Kilokalorien: 596		Kilokalorien: 462		Kilokalorien: 462		Kilokalorien: 712		
Freitag	Scholle gebacken A,C,D mit Dillsauce A,C,G,I,4 und Kartoffeln		Quarkkeulchen A,C,G mit Apfelmus		gebratener Fisch D mit Dillsauce A,C,G,I,4 und Kartoffeln		Wurst und Käseteller mit Abendbeilage		
	Portion: 400g	Eiweiß: 17g	Portion: 400g	Eiweiß: 21g	Portion: 400g	Eiweiß: 17g	Portion: 220g	Eiweiß: 28g	
	Kilokalorien: 524		Kilokalorien: 580		Kilokalorien: 524		Kilokalorien: 712		
Samstag	Pichelsteiner Eintopf A,C,I,E,4		Vegetarischer Gemüseeintopf A,C,I,E,4		Pichelsteiner Eintopf A,C,I,E,4		Geflügelsalat A,G,J		
	Portion: 500g	Eiweiß: 20g	Portion: 500g	Eiweiß: 5g	Portion: 500g	Eiweiß: 20g	Portion: 300g	Eiweiß: 27,8g	
	Kilokalorien: 310		Kilokalorien: 260		Kilokalorien: 310		Kilokalorien: 761		
Sonntag	Kleine Hax'n mit Knödeln A,C und Krautsalat A,3,8		Gemüseschnitzel A,C,G,I,K mit Knödeln A,C und Krautsalat A,3,8		Kleine Hax'n mit Knödeln A,C und Krautsalat A,3,8		Gekochter und geräucherter Schinken, Wurst- und Käseaufschnitt		
	Portion: 520g	Eiweiß: 49,2g	Portion: 520g	Eiweiß: 20g	Portion: 520g	Eiweiß: 49,2g	Portion: 220g	Eiweiß: 13,1g	
	Kilokalorien: 549		Kilokalorien: 515		Kilokalorien: 549		Kilokalorien: 450		

Zusatzstoffe: 1. Konservierungsmittel - 2. Farbstoff - 3. Antioxidationsmittel - 4. Geschmacksverstärker - 5. Geschwärzt - 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