

# Speiseplan vom 03.10.2022 – 09.10.2022

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
<b>Montag</b>	<b>Rinderschmorbraten</b> <sup>A,I,G,3</sup> mit Apfel-Rotkraut und Kroketten		<b>Gefüllte Paprika</b> <sup>I,G,A,3,8</sup> mit Grünkern, geriebenen Käse und Schmand		<b>Gefüllte Paprika</b> <sup>I,G,A,3,8</sup> mit Grünkern, geriebenen Käse und Schmand		<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: 500g	Eiweiß: 40g	Portion: 500g	Eiweiß: 25g	Portion: 500g	Eiweiß: 40g	Portion: 220g	Eiweiß: 28g	
	Kilokalorien: 675		Kilokalorien: 620		Kilokalorien: 675		Kilokalorien: 712		
<b>Dienstag</b>	<b>Blumenkohl</b> <sup>A, G, 1, 3, 6</sup> mit Schinken und Kartoffeln		<b>Hausgemachte Kirschküchle</b> <sup>A, C, G, H</sup> mit Vanillesoße <sup>A, E, G, H, 8</sup>		<b>Blumenkohl</b> <sup>A, G, 1, 3, 6</sup> mit Schinken und Kartoffeln		<b>Fleischküchle</b> <sup>A,C,I,J</sup> mit Senf		
	Portion: 500g	Eiweiß: 26g	Portion: 440g	Eiweiß: ---	Portion: 500g	Eiweiß: 26g	Portion: 220g	Eiweiß: 28g	
	Kilokalorien: 489		Kilokalorien: 521		Kilokalorien: 489		Kilokalorien: 712		
<b>Mittwoch</b>	<b>Hähnchenbrust</b> mit Zwiebelrahmsoße <sup>A,G,I,J</sup> und Nudeln <sup>A,C</sup>		<b>gebackener Camembert</b> <sup>A,G</sup> mit Preiselbeeren und Salat <sup>A,G,J</sup>		<b>Hähnchenbrust</b> mit Zwiebelrahmsoße <sup>A,G,I,J</sup> und Nudeln <sup>A,C</sup>		<b>Wurst und Käseteller</b> mit Abendbeilage		
	Portion: 350g	Eiweiß: 28g	Portion: 350g	Eiweiß: ---	Portion: 350g	Eiweiß: 22,8g	Portion: ---	Eiweiß: 30,0g	
	Kilokalorien: 924		Kilokalorien: 550		Kilokalorien: 529		Kilokalorien: ---		
<b>Donnerstag</b>	<b>Nürnberger Rostbratwürstl</b> <sup>3,4,6</sup> mit Bratkartoffeln und Bauernsalat <sup>A,G,N,J,5</sup>		<b>Nudeln-Gemüse Pfanne</b> <sup>A,E,H,I</sup>		<b>Nürnberger Rostbratwürstl</b> <sup>3,4,6</sup> mit Bratkartoffeln und Bauernsalat <sup>A,G,N,J,5</sup>		<b>Wurst und Käseteller</b> mit Abendbeilage		
	Portion: 360g	Eiweiß: 15,2g	Portion: 360g	Eiweiß: ---	Portion: 360g	Eiweiß: 15,2g	Portion: 220g	Eiweiß: 25,8g	
	Kilokalorien: 455		Kilokalorien: 481		Kilokalorien: 455		Kilokalorien: 471		
<b>Freitag</b>	<b>Reibekuchen</b> <sup>A,C</sup> mit Zimt-Zucker und Apfelmus		<b>Ravioli mit Käsefüllung</b> <sup>A,C,G</sup> in Gemüsesauce <sup>A,C,G</sup>		<b>Reibekuchen</b> <sup>A,C</sup> mit Zimt-Zucker und Apfelmus		<b>Pasteten Aufschnitt</b> mit Abendbeilage		
	Portion: 450g	Eiweiß: 25g	Portion: 480g	Eiweiß: ---	Portion: 480g	Eiweiß: 23,3g	Portion: ---	Eiweiß: 28g	
	Kilokalorien: 698		Kilokalorien: 709		Kilokalorien: 709		Kilokalorien: ---		
<b>Samstag</b>	<b>Linsen</b> <sup>A,H,I,4,7</sup> mit Wienerle <sup>1,3</sup>		<b>Gemüseintopf</b> <sup>A,C,E,I,4</sup>		<b>Linsen</b> <sup>A,H,I,4</sup> mit Wienerle <sup>1,3</sup>		<b>Fleischsalat</b> <sup>1,2,3,4,6,A,G,J</sup>		
	Portion: 400g	Eiweiß: 8,8g	Portion: 400g	Eiweiß: ---	Portion: 400g	Eiweiß: 8,8g	Portion: 350g	Eiweiß: 27,2g	
	Kilokalorien: 306		Kilokalorien: 406		Kilokalorien: 306		Kilokalorien: ---		
<b>Sonntag</b>	<b>Zartes Schweinefilet</b> mit Champignonrahmsoße <sup>A,C,G,I,4</sup> , Spätzle <sup>A,C</sup> und Blattsalat <sup>A,G,J</sup>		<b>Feines Champignonragout</b> <sup>A,C,G,I,4</sup> mit Spätzle <sup>A,C</sup> und Blattsalat <sup>A,G,J</sup>		<b>Zartes Schweinefilet</b> mit Champignonrahmsoße <sup>A,C,G,I,4</sup> , Spätzle <sup>A,C</sup> und Blattsalat <sup>A,G,J</sup>		<b>Wurst und Käseteller</b> mit Abendbeilage		
	Portion: 640g	Eiweiß: 54,4g	Portion: 600g	Eiweiß: 20g	Portion: 640g	Eiweiß: 54,4g	Portion: 220g	Eiweiß: 28g	
	Kilokalorien: 732		Kilokalorien: 649		Kilokalorien: 732		Kilokalorien: 712		

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