

**KW  
47****Dienstleistungs-  
SERVICE-und  
Verwaltungs GmbH****Speiseplan EaR  
16.11.2020-22.11.2020****Name:****Anschrift:****Gericht 1****X****Gericht 2****X****Dessert****Mo**grüne Bohneneintopf  
mit Schweinefleisch  
375 Kcal/ 30 E4,3  
a,2Gemüseintopf mit  
Rindfleisch  
453 Kcal/ 24 E

3, a

Pudding mit  
Erdbeergeschmack  
148 Kcal/ 4,8 E1, g,  
f, h**Di**Schnitzel, Schwarzwurzeln,  
Kartoffeln  
509 Kcal/ 28 E2, a  
4, gBuntes Eierfrikassee,  
Kartoffelpüree  
367 Kcal/ 28 Ec, 4  
a, j  
gPflaumenkompott  
  
114 Kcal / 0,5 E**Mi**Nudeln, Jägerschnitzel,  
Tomatensoße  
509 Kcal/ 28 E

c, a

Fischfilet, Gemüse-Soße,  
Kartoffeln  
485 Kcal/ 31,8 Ec, g  
a, 3Fruchtcocktail  
  
125 Kcal/ 4,9 E

1

**Do**Hähnchenbrustfilet,  
Erbsengemüse, Kartoffeln  
484 Kcal/ 35 E2, a,  
4, 3Grießbrei, Zimt und  
Zucker  
323 Kcal / 10, 6 E

g

Apfelkompott  
  
70 Kcal**Fr**Fischfilet in Eihülle,  
Kräutersoße, Kartoffeln, Salat  
512 Kcal/ 24,4 E2, d  
c, g  
3Blumenkohl-Käse-Knusperstern,  
Kräutersoße, Kartoffelpüree  
398 Kcal/ 26 Ec, a  
3frisches Obst  
  
ca. 100 Kcal**Sa**Königsberger Klopse, Kapern-  
soße Kartoffeln, Salat  
381 Kcal/ 27,5 E2, 3  
g, cSchupfnudel-  
Gemüsepfanne  
427 Kcal / 31 E

a, c

Fruchtjoghurt  
  
152 Kcal / 5,4 E

g

**So.**Kalbsbraten, Gemüse,  
Klöße  
488 Kcal / 33 E2, 3  
a, gHirschgulasch mit  
Klößen  
481 Kcal/ 31 E2, a  
3, gErdbeeren mit Sahne  
  
132 Kcal / 2,1 E

g

**Legende Allergene:** a: Glutenhaltiges Getreide b:Krebstiere c: Eier d: Fisch e: Erdnüsse f: Soja g: Milch h: Schalenfrüchte i: Sellerie j: Senf k: Sesam l: Schwefeldioxid, Sulfite m: Lupine n: Weichtiere  
o: Weizenerzeugnisse, p: Dinkelerzeugnisse, q: Roggenerzeugnisse, h16Mandeln, h17 Haselnüsse, h18 Walnüsse, h19 Cashewnüsse, h20 Pecanüsse, h21 Paranüsse, h22 Pistazie, h23 Maccadamianüsse**Zusatzstoffe:** 1 Farbstoffe 2 Konservierungsmittel 3 Antioxidantien 4 Geschmacksverstärker 5 geschwärzt 6 Süßungsmittel 7 Phosphat