


KW 31		<b>Speiseplan EaR</b> <b>02.08.2021-08.08.2021</b>				<b>Name:</b> <b>Anschrift:</b>		
		Gericht 1	X	Gericht 2	X	Dessert		
<b>Mo</b> <b>02.08.</b>	Kohlrübeneintopf mit Rauchfleisch 341 Kcal / 18,9 E	i, h		Graupeneintopf mit Rindfleisch 492 Kcal / 29 E	3, a 2		Pudding mit Sahnegeschmack 148 Kcal/ 4,8 E	1, g f, h
<b>Di</b> <b>03.08.</b>	Schnitzel, Erbsengemüse, Kartoffeln 509 Kcal/ 28 E	2, a 4, g		Milchreis, Zimt und Zucker 430 Kcal/ 21,6 E	g		Apfelmuß 70 Kcal	1,3 g, a c, f
<b>Mi</b> <b>04.08.</b>	Szegediener Gulasch, Böhmisches Knödel 487 Kcal/ 31 E	a, 3		Fischfilet, Zucchini Gemüse und Kartoffeln 419 Kcal / 27 E			Fruchtjoghurt 152 Kcal / 5,4 E	
<b>Do</b> <b>05.08.</b>	Nudeln, Jägerschnitzel, Tomatensoße 509 Kcal/ 28 E	c, a		Putengeschnetzeltes mit Spargel, Reis 227 Kcal / 28,5 E	g, i		Beerengrütze mit Vanillesoße 162 Kcal / 2,2 E	1, g
<b>Fr</b> <b>06.08.</b>	Marinierter Hering, Kartoffeln 462 Kcal / 19,2 E	d, g, 3		Hühnerfleisch mit Möhren, Kartoffelpüree 492 Kcal/ 32 E	2, g, a		frisches Obst	
<b>Sa</b> <b>07.08.</b>	Königsberger Klopse, Kapernsoße, Kartoffelpüree, Salat 381 Kcal/ 27,5 E	2, 3 g, c		Kaiserschmarrn mit Rosinen und warmer Vanillesoße 551Kcal/24E	a, c g		Rhabarberkompott 152Kcal/5,4E	a, g
<b>So.</b> <b>08.08.</b>	Schweinefiletpfanne, buntes Gemüse, Klöße 520 Kcal/ 32 E	2, 3 g, a		Lammgoulasch, Klöße 488 Kcal/ 33 E	2, a, 4, 3, g		Eisdessert 180 Kcal/ 4E	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, Sulfit m: Lupine n: Weichtiere o: Weizenerzeugnisse, p: Dinkelerzeugnisse, q: Roggenerzeugnisse, h16 Mandeln, 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