

**KW  
41****Dienstleistungs-  
SERVICE-und  
Verwaltungs GmbH****Speiseplan EaR  
11.10.2021-17.10.2021****Name:****Anschrift:****Gericht 1****X****Gericht 2****X****Dessert****Mo**Kohlrabieintopf  
mit Kassler  
341 Kcal / 18,9 E

i, h

Hühner-Nudeltopf mit  
Eierstich  
453 Kcal/ 24 E3, a  
c, i,Pudding mit  
Schokoladengeschmack  
148 Kcal/ 4,8 E1, g,  
f, h**Di**Hausgemachte  
Kachelwurst,  
Sauerkraut, Kartoffeln  
540 Kcal/18E2, a  
4  
3Zwetschgenknödel  
mit Vanillesoße  
323 Kcal / 10, 6 E

g

Kirschkompott

132 Kcal/ 2,1 E

**Mi**Bauernroulade  
mit Erbsengemüse  
Kartoffelnf, 2  
8, aFischfilet, Kürbisgemüse  
und Kartoffeln  
419 Kcal / 27 E

e, h

weiße Mousse au  
Chocolat  
123 Kcal/ 3,6 E**Do**Schnitzel, Champignons,  
Kartoffeln  
509 Kcal/ 28 E2, a  
4, gSchupfnudel-Gemüsepfanne  
mit Putenklößchen  
319 Kcal / 24 E

Fruchtjoghurt

152 Kcal / 5,4 E

**Fr**naturegebratenes Fischfilet,  
Rahmzuccini, Röstitaler  
483 Kcal/ 27,6 Ed, 2  
3, g  
aHühnerfleisch mit  
Möhren, Kartoffelpüree  
492 Kcal/ 32 E2, g,  
a

frisches Obst

ca. 100 Kcal

**Sa**Paprikarahmgeschnetzeltes  
Reis, Salat  
427 Kcal / 31 Ea, g  
i, jTagessuppe  
Crepes  
551 Kcal/ 24 Eg, c  
a

Apfelmus

**So.**Pilzpfanne mit  
Semmelknödeln, Krautsalat  
522 Kcal / 33 E2, g  
3, aRinderschmorbraten,  
Blumenkohl, Klöße  
587 Kcal/ 36 E2, 4,  
a

Erdbeerkompott

**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, 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

Telefonnr 0368246001597

**Änderungen vorbehalten !**