

KW 42	Dienstleistungs- SERVICE-und Verwaltungs GmbH	<u>Speiseplan EaR</u> 18.10.2021-24.10.2021					Name: Anschrift:
Gericht 1		X	Gericht 2		X	Dessert	
Mo 18.10.	Gulaschsuppe 489 Kcal/ 25 E	2, 4 i, j a	Reiseintopf mit Rindfleisch 492 Kcal / 29 E	3, a 2	Pudding Nektarinengeschmack 148 Kcal / 4,8 E	1, g f, h	
Di 19.10.	Nudeln mit Hackfleischsoße 498 Kcal/ 27 E	a, 2	Buntes Eierfrikassee, Kartoffelpüree 367 Kcal/ 28 E	c, 4 a, j g	Obstsalat		
Mi 20.10.	Forelle Müllerin und Kartoffeln,Gurkensalat 419 Kcal / 27 E	e,h	Spinat, Rührei, Kartoffeln 389 Kcal/ 26 E	c, a 3, g	Dickmilch mit Himbeersoße		
Do 21.10.	Prager Kutschergulasch, Böhmische Knödel 487 Kcal/ 31 E	a, 3	Geflügelbratwurst mit Mischgemüse, Kartoffeln 509 Kcal/ 28 E	2, a 4, g	Fruchtquarkspeise 141Kcal/ 11E		
Fr 22.10.	gebackenes Rotbarschfilet Dillrahmsoße, Kartoffeln,Salat 512 Kcal/ 24,4 E	2, d c, g 3	Gnocci Gemüse Pfanne mit Käsesoße 398 Kcal/ 26 E		frisches Obst ca. 100 Kcal		
Sa 23.10.	Schweineleber Zwiebel-Apfelsoße Kartoffelpüree 482 Kcal/ 32 E	2, 4 a, 3	Tagessuppe Quarkkeulchen 551 Kcal/ 24 E	g,c a	Birnenmus		
So. 24.10.	Kaninchenkeule Rotkohl, Klöße 476 Kcal / 35 E	2, 3 g a	Wildgulasch mit Waldpilzen, Klößen 481 Kcal/ 31 E	2, a 3, g	Grießflammerie mit Fruchtpüree 154 Kcal / 1,1 E		

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: Dinkelerzeugnis, q: Roggenerzeugnisse, h16Mandeln, h17 Haselnüsse, h18 Walnüsse, h19 Cashewnüsse, h20 Pecanüsse, h21 Paranüsse, h22 Pistazie, h23 Maccadamianüsse
Zusatzstoffe: 1 Farbstoffe 2 Konservierungsmittel 3 Antioxidation 4 Geschmacksverstärker 5 geschwärzt 6 Süßungsmittel 7 Phosphat