

KW 3		Speiseplan EaR 17.01.2022-23.01.2022				Name: Anschrift:	
		Gericht 1	X	Gericht 2	X	Dessert	
Mo 17.01.	Soljanka nach ukrainischer Art 452 Kcal/ 27 E	2, 4 i, j a		Hühner-Nudelpf mit Eierflocken 453 Kcal/ 24 E	3, a c,i,		Pudding mit Erdbeergeschmack 148 Kcal/ 4,8 E 1, g, f, h
Di 18.01.	Kasselerbraten, Bohnengemüse, Kartoffeln 587 Kcal/ 36 E	2, 4, a		Hefeklöße mit Fruchtsoße 551Kcal/24E	a,h		Fruchtojoghurt 141Kcal/ 11E
Mi 19.01.	Gemüsegulasch, Spirellis 509 Kcal/ 28 E	c, a		Spinat, Rührei, Kartoffeln 389 Kcal/ 26 E	c, a 3, g		Rote Grütze mit Dessertsoße 162 Kcal / 2,2 E 1, g,
Do 20.01.	Kohlroulade Kartoffeln 448 Kcal/ 23 E	2,a, 3		Gemüseragout mit Kräuter-Kartoffelpüree 498 Kcal/ 28 E	a, c		Erdbeerkompott
Fr 21.01.	Bratheringsfilet mit Bratkartoffeln 462 Kcal /19,2 E	d,g k,j		Hähnchencurry mit Chinagemüse, Reis 427 Kcal/ 32 E	2, g a		frisches Obst ca. 100 Kcal
Sa 22.01.	Räuberbraten, Kartoffelsalat 660 Kcal / 24,4 E	a, c g, j		Tagessuppe Kartoffelpuffer 551 Kcal/ 24 E	g,c a		Apfelkompott 132 Kcal/2.1 E
So. 23.01.	Schweinebraten, Rosenkohl, Klöße 488 Kcal / 33 E	2, 3 a, g		Hähnchenschenkel, Gemüse und Klöße 484 Kcal/ 35 E	2, a, 4, 3		Mandarinenkompott 114 Kcal / 0,4 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, Sulfid 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 !