

**KW
4****Dienstleistungs-
SERVICE-und
Verwaltungs GmbH****Speiseplan EaR
24.01.2022-30.01.2022****Name:****Anschrift:**

	Gericht 1	X	Gericht 2	X	Dessert	
Mo 24.01.	Grüne Bohneneintopf mit Schweinefleisch 290 Kcal / 23,7 E	i, h	Tomatencremesuppe mit Reis 453 Kcal/ 24 E	2, c a	Pudding mit Sahnegeschmack 148 Kcal/ 4,8 E	1, g, f, h
Di 25.01.	gefüllte Paprikaschote, Kartoffeln 489 Kcal / 29 E	c, a 3	Milchreis, Zimt und Zucker 430 Kcal/ 21,6 E		Birnenmus 114 Kcal / 0,4 E	
Mi 26.01.	Rindergulasch Spätzle 489 Kcal/ 32 E	2, 4 a, 3	Schlemmerfilet "Bordelaise" Kräutersoße, Kartoffelpüree 483 Kcal/ 27,6 E	d, 2 3, g a	Kiwigrütze 132 Kcal/ 2,1 E	
Do 27.01.	Schnitzel, Schwarzwurzeln, Kartoffeln 509 Kcal/ 28 E	2, a 4, g	Blumenkohl-Käse-Medaillon, Kräutersoße, Kartoffelpüree 398 Kcal/ 26 E	c, a 3	Zitronen- Vanillecreme 148 Kcal / 4,8 E	1, g f, h
Fr 28.01.	gebackenes Pangasiusfilet Dillsoße, Kartoffeln, Salat 512 Kcal/ 24,4 E	2, d c, g 3	Rib-Steak Smoky Barbecue Barbecuesoße, Wedges 489 Kcal / 29 E		frisches Obst ca. 100 Kcal	
Sa 29.01.	Kartoffelpuffer mit Lauchgemüse 551 Kcal / 24 E	a, 2, g c	Leberknödel, Rotweinsoße, Kartoffelpüree 472 Kcal / 32 E		Joghurt "Bircher Müsli" 152 Kcal / 5,4 E	g
So. 30.01.	Zwiebelbraten, Rotkohl, Klöße 488 Kcal / 33 E	2, 3 a, g	Putenrollbraten mit Gemüse und Semmelknödel 520 Kcal/ 32 E	2, 4, a, h	Erdbeeren 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, 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

Telefonnr 0368179291597

Änderungen vorbehalten !