

KW 23	Dienstleistungs- <b>SERVICE-und</b> Verwaltungs GmbH	<b>Speiseplan EaR</b>				Name:	
		<b>06.06.2022-12.06.2022</b>				Anschrift:	
Gericht 1		X	Gericht 2	X	Dessert		
<b>Mo</b> 06.06.	Bratwurst,Sauerkraut und Kartoffelpüree 513 Kcal/ 34 E	2, d 3, g j	Vegetarisch gefüllte Zucchini Tomatensoße u Gnocci 476 Kcal/ 26 E	a, c g,	Melonensalat mit Minze		
<b>Di</b> 07.06.	Grüne Bohneneintopf mit Schweinefleisch 290 Kcal / 23,7 E	i,h	Möhreneintopf mit Fleischklößchen 268 Kcal / 21,3 E	i,h	Pudding Sahnegeschmack 148 Kcal / 4,8 E		
<b>Mi</b> 08.06.	Prager Kutschergulasch, Böhmische Knödel 487 Kcal/ 31 E	a, 3	Fischfilet, Gemüesoße, Kartoffeln 419 Kcal/ 27 E	2, 3 4, a d	Schokoquark  152Kcal/5,4E		
<b>Do</b> 09.06.	Königsberger Klopse, Kapern- soße, Kartoffelpüree, Salat 381 Kcal/ 27,5 E	2, 3 g, c	Putengeschnetzeltes mit Champignons , Reis 227 Kcal / 28,5 E	g,i	Ananaskompott  114 Kcal/ 0,5 E		
<b>Fr</b> 10.06.	Bratheringsfilet mit Bratkartoffeln 462 Kcal /19,2 E	d,g k,j	Kaiserschmarrn mit Rosinen und warmer Vanillesoße 551Kcal/24E	a, c g	frisches Obst  100Kcal		
<b>Sa</b> 11.06.	Nudeln, Jägerschnitzel, Tomatensoße 509 Kcal/ 28 E	c, a	Pikantes Herzagout, Kartoffelpüree, Bohnensalat 420 Kcal/ 18 E	2, 3, g,	Eierlikörcreme  148 Kcal/ 4,8 E		
<b>So.</b> 12.06.	Burgunderbraten, Gemüse, Klöße 587 Kcal / 36 E	2,3 g,a	Lammgoulasch, Klöße 488 Kcal/ 33 E	2, 3 g a	Joghurt griechische Art		

**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 Antioxidantien 4 Geschmacksverstärker 5 geschwärzt 6 Süßungsmittel 7 Phosphat