

KW 24		Speiseplan EaR 13.06.2022-19.06.2022				Name: Anschrift:	
Gericht 1		X	Gericht 2		X	Dessert	
Mo 13.06.	Soljanka 528 Kcal/ 34 E	2, 4 i, j a	Nudeleintopf mit Hühnerfleisch 498 Kcal / 28 E	3, a 2	Pudding mit Erdbeergeschmack 1, g, f, h		
Di 14.06.	Schweineleber Zwiebelsoße Kartoffelpüree 482 Kcal/ 32 E	2, 4 a, 3	Milchreis, Zimt und Zucker 430 Kcal/ 21,6 E		Apfelmus 132 Kcal/2.1 E		
Mi 15.06.	Rahmspinat, Rührei, Kartoffeln 389 Kcal/ 26 E	c, a 3, g	Fischfilet, Gurken-Dill-Gemüse Kartoffeln 419 Kcal/ 27 E	2, 3 4, a d	Waldbeerengrütze Vanillesoße 162 Kcal / 2,2 E		
Do 16.06.	Nudeln, Wurstgulasch 468 Kcal/ 31 E	2, a c	Hähnchencurry mit Chinagemüse, Reis 427 Kcal/ 32 E	2, g a	Pflaumenkompott 114 Kcal / 0,4 E		
Fr 17.06.	gebackenes Fischfilet Dillsoße, Kartoffeln, Salat 512 Kcal/ 24,4 E	2, d c, g 3	Eierfrikassee mit Erbsen und Möhren, Kartoffeln 367 Kcal/ 28 E	c, 4 a, j g	frisches Obst 100Kcal		
Sa 18.06.	Hähnchenschnitzel Karottengemüse, Kartoffeln 484 Kcal/ 35 E	2, a, 4, 3	Hefeklöße mit Fruchtsoße 551Kcal/24E	a, h	Kirschkompott 114 Kcal/ 0,5 E		
So. 19.06.	Schweinebraten, Gemüse, Klöße 488 Kcal / 33 E	2, 3 a, g	Kalbsbraten, Gemüse, Klöße 488 Kcal / 33 E	2, 3 a, g	Obstsalat		

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: Weizenenerzeugnisse, p: Dinkelerzeugnisse, q: Roggenenerzeugnisse, 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 !