

**KW
36****Dienstleistungs-
SERVICE-und
Verwaltungs GmbH****Speiseplan EaR
05.09.2022-11.09.2022****Name:****Anschrift:****Gericht 1****X****Gericht 2****X****Dessert****Mo**Erbseneintopf mit
Kasseler
425 Kcal/ 25 E4, a
3,2Kohlrabi-Eintopf
mit Rindfleisch
425 Kcal/ 25 E2, c
aPudding mit
Schokogeschmack
148 Kcal/ 4,8 E**Di**gefüllte Paprikaschote,
Reis
489 Kcal / 29 E2,4
a,3Gemüselasagne
mit Käsesoße
476 Kcal/ 26 Ea, c
g,Bircher Müsli
132 Kcal / 2,1 E**Mi**Schnitzel
Mischgemüse,Kartoffeln
484 Kcal/ 35 E

a, g

Buntes Fischragout,
Kräutersoße, Kartoffeln
483 Kcal/ 27,6 Ed, 2
3, g
aFruchtquark
152 Kcal / 5,4 E**Do**Kutscher-Gulasch
Böhmische Knödel
487 Kcal/ 31 E

a, 3

Milchnudeln
492 Kcal/ 32 E2, g,
aKirschkompott
132 Kcal / 2,1 E**Fr**Backfisch,
Zitronenbuttersoße, Kartoffeln
und Salat
485 Kcal/ 31 E2, 3
a, c
d, gSchupfnudel-
Gemüsepfanne
427 Kcal / 31 Ea, c
gfrisches Obst
ca. 100 Kcal**Sa**Tagessuppe,
Quarkkeulchen
551 Kcal / 24 E2, g
cHerzhafte Rösti-Ecken,
Schinken-Lauchgemüse
537 Kcal/ 17 E2, a
cApfelmus
70 Kcal**So.**Hähnchenschenkel,Erbesen
und Klöße
484 Kcal/ 35 E2, a,
4, 3Wildgulasch mit Waldpilzen,
Klößen
481 Kcal/ 31 E

2, a

Beerengrütze mit
Vanillesoße
162 Kcal / 2,2 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: Dinkelerzeugnisse, 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**Telefonnr 03682 46001597****Änderungen vorbehalten !**