

KW 37		Dienstleistungs- SERVICE-und Verwaltungs GmbH		Speiseplan EaR 12.09.2022-18.09.2022				Name:	
		Gericht 1		X	Gericht 2		X	Dessert	
Mo 12.09.	Gulaschsuppe 489 Kcal/ 25 E	2, 4 i, j a		Graupeneintopf mit Rindfleisch 492 Kcal / 29 E	3, a 2		Eierlikörpudding 148 Kcal/ 4,8 E	1,g, f, h	
Di 13.09.	Nudel mit Schinken Sahnesoße 498 Kcal/ 27 E	a, 2		Quarkauflauf m. Stachelbeeren, Dessertsoße 430 Kcal/ 21,6 E	g, c		Birnenkompott	1,g	
Mi 14.09.	Königsberger Klopse, Kapern- soße, Kartoffelpüree, Salat 381 Kcal/ 27,5 E	2, 3 g, c		Schlemmerfilet "Bordelaise" Kräutersoße, Kartoffelpüree 483 Kcal/ 27,6 E	d, 2 3, g a		Erdbeerjoghurt 152Kcal/5,4E	1,3 g,a c,f	
Do 15.09.	Bauernfrühstück 319 Kcal / 24 E			Milchreis, Zimt und Zucker 430 Kcal/ 21,6 E			Fruchtmus 70 Kcal	a,g	
Fr 16.09.	gebackener Fischspieß mit Gemüse,Hollandaise und Kartoffeln 512 Kcal/ 24,4 E	2, d c, g 3		Spinat, Rührei, Kartoffeln 389 Kcal/ 26 E	c, a 3, g		frisches Obst 100Kcal		
Sa 17.09.	Schweinegeschnetzeltes mit Paprika , Reis 227 Kcal / 28,5 E	g,i		Kartoffel Cordon Bleu mit Sauerrahmsoße und Salat 537 Kcal/ 17 E	2, g, a		Fruchtcocktail 125 Kcal/ 4,9 E	1	
So. 18.09.	Burgunderbraten, Gemüse, Klöße 587 Kcal / 36 E	2,3 g,a		Kalbsgulasch mit Pilzen und Klößen 528 Kcal/ 34 E	a,7		Panna Cotta mit Mangosoße	g 6	

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: Weizenzerzeugnisse, 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 Antioxidation 4 Geschmacksverstärker 5 geschwärzt 6 Süßungsmittel 7 Phosphat