

**Speiseplan EaR**  
**12.09.2022-18.09.2022**

**Name:**

**Anschrift:**

	Gericht 1	X	Gericht 2	X	Dessert	
<b>Mo</b> <b>12.09.</b>	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
<b>Di</b> <b>13.09.</b>	Nudel mit Schinken Sahnesoße 498 Kcal/ 27 E	a, 2	Quarkauflauf m. Stachelbeeren, Dessertsoße 430 Kcal/ 21,6 E	g, c	Birnenkompott	1,g
<b>Mi</b> <b>14.09.</b>	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
<b>Do</b> <b>15.09.</b>	Bauernfrühstück 319 Kcal / 24 E		Milchreis, Zimt und Zucker 430 Kcal/ 21,6 E		Fruchtmus 70 Kcal	a,g
<b>Fr</b> <b>16.09.</b>	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	
<b>Sa</b> <b>17.09.</b>	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
<b>So.</b> <b>18.09.</b>	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: Weizenerzeugnisse, p: Dinkelerzeugniss, q: Roggengerzeugnisse, 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