

KW 6		<h1 style="text-align: center;">Speiseplan EaR</h1> <h2 style="text-align: center;">06.02.2023-12.02.2023</h2>					Name: Anschrift:	
Gericht 1		X	Gericht 2			X	Dessert	
Mo 06.02.	Rind-Zwiebeleintopf mit Kartoffelwürfel 492 Kcal / 29 E	3, a 2	Hühner-Nudeltopf 492 Kcal / 29 E	a,4 i	Pudding Vanillegeschmack 148 Kcal / 4,8 E	1, g f, h		
Di 07.02.	Rostbrätel mit Zwiebelsoße und Bratkartoffeln 54Kcal/31E	a, 3	süße Kartoffelpuffer mit Apfelmus 430 Kcal/ 21,6 E	g	Schokomuffins 152Kcal/5,4E	a,c h		
Mi 08.02.	Putenrahmgeschnetzeltes Reis, Salat 427 Kcal / 31 E	2, g 3	Buntes Fischragout, Kräutersoße, Kartoffeln 483 Kcal/ 27,6 E	e,h a	Fruchtjoghurt 141Kcal/ 11E			
Do 09.02.	Nudeln, Wurstgulasch 468 Kcal/ 31 E	2, a c	Sellerieschnitzel mit Püree 430 Kcal/ 21,6 E	h a,c	Schokoquark 141Kcal/ 11E	h		
Fr 10.02.	Marinierter Hering, Kartoffeln 462 Kcal /19,2 E	d, g, 3	Schweinefiletgeschnetzeltes, Stroganoff Art, Röstitaler 589 Kcal/ 32 E	2, a, 4, 3	frisches Obst ca. 100 Kcal			
Sa 11.02.	Schweineleber Zwiebel-Apfelsoße Kartoffelpüree 482 Kcal/ 32 E	2, 4 a, 3	Grießbrei Zimt und Zucker 430 Kcal/ 21,6 E	c, 4 a, j g	Fruchtmus 132 Kcal/2.1 E	1,2		
So. 12.02.	Schwarzbierbraten buntes Gemüse, Klöße 520 Kcal/ 32 E	2, 3 g, a	Lamnbraten, Rosenkohl, Klöße 528 Kcal/ 34 E	a, 7	Rhabarberkompott mit Vanillesauce 152Kcal/5,4E	a,g		

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, Sulfid 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