

**KW  
20**



**Speiseplan EaR  
15.05.2023-21.05.2023**

**Name:**  
**Anschrift:**

	Gericht 1	X	Gericht 2	X	Dessert
<b>Mo 15.05.</b>	Erseneintopf mit Kasseler 425 Kcal/ 25 E	i,h	Süßkartoffel Eintopf 492 Kcal / 29 E		Pudding mit Schokoladengeschmack 148 Kcal/ 4,8 E
<b>Di 16.05.</b>	Nudeln, Wurstgulasch 468 Kcal/ 31 E		Blumenkohlkäsemedallion Püree, Frischkäsesoße 485 Kcal/ 31,8 E	a, c	Pfirsichquarkspeise 141Kcal/ 11E
<b>Mi 17.05.</b>	gefüllte Paprikaschote, Reis 489 Kcal / 29 E		Fischfilet auf Blattspinat, Kartoffeln 522 Kcal/ 39,8 E	2, 3 4, a d	Erdbeerkompott 114 Kcal/ 0,5 E
<b>Do 18.05.</b>	Bratwurst Sauerkraut, Kartoffelpüree 549 Kcal/ 29 E	2, g, a	Tagessuppe Quarkkeulchen 551 Kcal/ 24 E	a, c g	Apfelmus 1,3 g,a c,f
<b>Fr 19.05.</b>	gebackenes Fischfilet Petersiliensoße, Kartoffeln, 512 Kcal/ 24,4 E	2, d c, g 3	Grießbrei Zimt und Zucker 430 Kcal/ 21,6 E	2, a c	frisches Obst 100kcal
<b>Sa 20.05.</b>	Krautpfanne mit Gehacktes, Kartoffeln 487 Kcal/ 31 E	2, d 3, g j	Rührei, Gurkensalat Kartoffeln 485 Kcal/ 31,8 E	2, g, a	Stracciatella-Joghurt 152 Kcal / 5,4 E
<b>So. 21.05.</b>	Honigsenbraten, Rotkohl, Klöße 488 Kcal / 33 E	2, 3 a, g	Hähnchenschenkel, Rotkohl und Klöße 420 Kcal/ 18 E	2, 3 a, g	Eisdessert 180 Kcal/ 4E

**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