

KW 12		Speiseplan EaR 17.03.2025 - 23.03.2025				Name:		
	Gericht 1		X	Gericht 2		X	Dessert	
Mo 17.03.	Wikingereintopf 423 Kcal/ 21 E	2, a		Tomatencremesuppe mit Reis und Gemüsestreifen 453 Kcal/ 24 E	2, c a		Pistazienpudding 148 Kcal/ 4,8 E	1,g, f,
Di 18.03.	gebratene Hähnchenbrust mit Broccoligemüse und Salzkartoffeln 468 Kcal/ 31 E	a, 3		Schupfnudel- Gemüsepfanne 427 Kcal / 31 E	a, c		Rhabarberkompott mit Vanillesoße 141Kcal/ 11E	1, g f
Mi 19.03.	Nudeln, Wurstgulasch dazu Salat 468 Kcal/ 31 E	2, a c		Lachsfilet auf Blattspinat, Reis 522 Kcal/ 39,8 E	a, c g		Pflaumenkompott 152Kcal/5,4E	
Do 20.03.	Bauernroulade mit Leipziger Allerlei und Kartoffeln 468 Kcal/ 31 E	a, 3		Hefeklöße mit Mohnsoße 551Kcal/24E	a,h		Vanillejoghurt 141Kcal/ 11E	1, g f
Fr 21.03.	Fischfilet mit Grillgemüse und Kartoffelstampf 419 Kcal / 27 E	a,c e		Kartoffelgratin 551Kcal/24E	a, c		frisches Obst 100Kcal	
Sa 22.03.	Paprikaschote mit Salzkartoffeln 468 Kcal/ 31 E	2, a c		Tagessuppe Eierkuchen 551 Kcal/ 24 E	g,c a		Fruchtkaltschale 152Kcal/5,4E	1, g f
So. 23.03.	Lammgulasch, Rosenkohl, Klöße 528 Kcal/ 34 E	a, 7		Schwarzbierbraten mit buntem Gemüse und Semmelknödel 520 Kcal/ 32 E	2, 3 g, a		Süße Beeren Grütze 323 Kcal / 10, 6 E	a,g c

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

Telefonnr 03682 46001597

Änderungen vorbehalten !