

KW 14		Speiseplan EaR 31.03.2025 - 06.04.2025				Name:	
		Gericht 1		Gericht 2		Dessert	
		X		X			
Mo 31.03.	Erbsensuppe mit Wiener Würstchen 423 Kcal/ 21 E	2, a	Grießeintopf mit Eierflocken 310 Kcal/ 22 E	3, 2 a	Bananenpudding 148 Kcal/ 4,8 E	1, g, f,	
Di 01.04.	Leberkäse mit Bayrisch Kraut und Salzkartoffeln 54Kcal/31E	a, 3	Blumenkohl-Käse-Medaillon, Kräutersoße, Kartoffelpüree 398 Kcal/ 26 E	c, a 3	Erdbeerkompott 141Kcal/ 11E	1, g f	
Mi 02.04.	Sülze mit Bratkartoffeln und Remoulade 482 Kcal / 33 E	2, 4, a	Tomatenfisch mit Basilikumsoße und Kartoffelpüree 483 Kcal/ 27,6 E	d, 2 3, g a	Ananasquarkspeise 141Kcal/ 11E	1,6 h g	
Do 03.04.	Bratklops mit Mischgemüse und Kartoffeln 489 Kcal / 29 E	a,h i,j	gefüllte Eierkuchen mit Vanillesoße 551 Kcal/ 24 E	g,c a	karamellisierte Apfelspalten 152Kcal/5,4E	a,g	
Fr 04.04.	Backfisch mit lauwarmen Kartoffelsalat 419 Kcal / 27 E	a e	Kartoffeln mit Kräuterquark und Leberwurst 483 Kcal/ 27,6 E	1,6 g	frisches Obst 100Kcal		
Sa 05.04.	Schweineschnitzel mit Kohlrabigemüse und Petersilienkartoffeln 587 Kcal/ 36 E	2, 4, a, c	Tomate-Mozzarella-Salat mit Ciabatta-Baguette 116 Kcal / 15 E	g o	Pfirisch-Maracuja-Creme 141Kcal/ 11E	1, g f	
So. 06.04.	Schinkenbraten mit Rotkohl und Semmelknödel 482 Kcal / 33 E	2, a	Wildgulasch mit Waldpilzen und Klößen 481 Kcal/ 31 E	3, g 2, a	Pflaumenkompott 53 Kcal/ 2,1 E	1,3 g,a c,f	

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: Dinkelerzeugnisse, 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 !