

KW 21		<h2 style="text-align: center;">Speiseplan EaR</h2> <h3 style="text-align: center;">18.05.-24.05.2026</h3>				Name:	
		<span style="background-color: #90EE90;">Gericht 1</span>		<span style="background-color: #6666FF;">Gericht 2</span>		<span style="background-color: #FF6347;">Dessert</span>	
<b>Mo</b> 18.05.	<b>Grüne Bohneneintopf mit Schweinefleisch</b> 341 Kcal / 18,9 E	i, h	<b>X</b>	<b>Wikingereintopf</b> 528 Kcal/ 34 E	2, 4 i, j a	<b>Kokospudding</b> 148 Kcal/ 4,8 E	1, g, f,
<b>Di</b> 19.05.	<b>Königsberger Klopse mit Kartoffelpüree und rote Beete Salat</b> 468 Kcal/ 31 E	a, 3		<b>Grießbrei mit Zimt und Zucker</b> 430 Kcal/ 21,6 E	g	<b>Pflaumenkompott</b> 152Kcal/5,4E	
<b>Mi</b> 20.05.	<b>Schweinegulasch mit Nudeln und Salat</b> 468 Kcal/ 31 E	2, d c, g 3		<b>Fischfilet mit Grillgemüse und Kartoffelstampf</b> 483 Kcal/ 27,6 E	d, 2 3, g a	<b>Joghurt mit Schokosplittern</b> 100Kcal	
<b>Do</b> 21.05.	<b>Hähnchenschnitzel mit Leipziger Allerlei und Salzkartoffeln</b> 468 Kcal/ 31 E	2, d c, g 3		<b>Karotten- Spargel- Ragout, Kräuter- Kartoffelstampf</b> 509 Kcal/ 28 E	a, g i, j	<b>Pfirisch-Maracuja-Creme</b> 141Kcal/ 11E	1, g f
<b>Fr</b> 22.05.	<b>Fischfilet mit Kräutersoße Kartoffeln und Salat</b> 512 Kcal/ 24,4 E	2, d c, g 3		<b>geb. Blumenkohl mit holländischer Soße und Kartoffeln</b> 476 Kcal/ 26 E	a, c g,	<b>frisches Obst</b> 100Kcal	
<b>Sa</b> 23.05.	<b>Krautpfanne mit Salzkartoffeln</b> 485 Kcal/ 31,8 E	c, 4 a, j, g		<b>Süßkartoffeleintopf</b> 528 Kcal/ 34 E	2, 4 i, j a	<b>Zitronen-Buttermilch-Dessert</b> 141Kcal/ 11E	1, 6 h g
<b>So.</b> 24.05.	<b>Sauerbraten mit Rotkohl und böhmischen Klößen</b> 482 Kcal / 33 E	2, a		<b>Putenrollbraten mit Buttermöhren und Klößen</b> 587 Kcal/ 36 E	2, 4, a	<b>Grießflammerie mit Himbeersoße</b> 158 Kcal / 5,4 E	1, 6 g, h

Legende Allergene: a: Glutenhaltiges Getreide b:Krebstiere c: Eier d: Erdnüsse f: Soja g: Milch h: Schalenfrüchte i: Sellerie j: Senf k: Sesam l: Schwefeldioxid, Sulfid 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

Telefon 03682 46001597

Änderungen vorbehalten !