

KW 31		Speiseplan EaR 27.07.-02.08.2026						Name:
			X			X		Anschrift:
	Gericht 1			Gericht 2			Dessert	
Mo 27.07.	Grüne Bohneneintopf mit Schweinefleisch 341 Kcal / 18,9 E	i, h		Wikingereintopf 528 Kcal/ 34 E	2, 4 i, j a		Kokospudding 148 Kcal/ 4,8 E	1, g, f,
Di 28.07.	Königsberger Klopse mit Kartoffelpüree und rote Beete Salat 468 Kcal/ 31 E	a, 3		Grießbrei mit Zimt und Zucker 430 Kcal/ 21,6 E	g		Pflaumenkompott 152Kcal/5,4E	
Mi 29.07.	Schweinegulasch mit Nudeln und Salat 468 Kcal/ 31 E	2, d c, g 3		Fischfilet mit Grillgemüse und Kartoffelstampf 483 Kcal/ 27,6 E	d, 2 3, g a		Joghurt mit Schokosplittern 100Kcal	
Do 30.07.	Hähnchenschnitzel mit Leipziger Allerlei und Salzkartoffeln 468 Kcal/ 31 E	2, d c, g 3		Karotten- Spargel- Ragout, Kräuter- Kartoffelstampf 509 Kcal/ 28 E	a, g i, j		Pfirisch-Maracuja- Creme 141Kcal/ 11E	1, g f
Fr 31.07.	Fischfilet mit Kräutersoße Kartoffeln und Salat 512 Kcal/ 24,4 E	2, d c, g 3		geb. Blumenkohl mit holländischer Soße und Kartoffeln 476 Kcal/ 26 E	a, c g,		frisches Obst 100Kcal	
Sa 01.08.	Krautpfanne mit Salzkartoffeln 485 Kcal/ 31,8 E	c, 4 a, j, g		Süßkartoffeleintopf 528 Kcal/ 34 E	2, 4 i, j a		Zitronen-Buttermilch- Dessert 141Kcal/ 11E	1, 6 h g
So. 02.08.	Sauerbraten mit Rotkohl und böhmischen Klößen 482 Kcal / 33 E	2, a		Putenrollbraten mit Buttermöhren und Klößen 587 Kcal/ 36 E	2, 4, a		Grießflammerie mit Himbeersoße 158 Kcal / 5,4 E	1, 6 g, h

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, Sulfite 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 !