

KW 32				Speiseplan EaR 03.08.-09.08.2026				Name:	
								Anschrift:	
	Gericht 1		X	Gericht 2		X	Dessert		
Mo 03.08.	Reiseintopf mit Rindfleisch 310 Kcal/ 22 E	3, 2 a		Pichelsteiner Eintopf 310 Kcal/ 22 E	3, 2 a		Vanillepudding 148 Kcal/ 4,8 E	1,g, f,	
Di 04.08.	Bratwurst mit Sauerkraut und Kartoffelstampf 498 Kcal/ 27 E	a, 2		Tomatenfisch mit Basilikumsoße und Reis 512 Kcal/ 24,4 E	2, d c, g 3		Butterkeks-Schlemmer-Creme 148 Kcal / 4,8 E	1, g f, h	
Mi 05.08.	Hackfleisch-Zucchinipfanne mit Kartoffelstampf 512 Kcal/ 24,4 E	2, a c		Gemüse-Nudel-Auflauf 483 Kcal/ 27,6 E	d, 2 3, g a		Birnenjoghurt 141Kcal/ 11E	1, g f, h	
Do 06.08.	Jägerschnitzel mit Nudeln und Tomatensoße 512 Kcal/ 24,4 E	2, d c, g 3		Hefeklöße mit Vanillesoße 485 Kcal/ 31,8 E	2, g, a		Erdbeerkompott 152Kcal/5,4E	a,g	
Fr 07.08.	Fischfilet "Finkenwerder" Art mit Buttersoße, Kartoffeln und Salat 512 Kcal/ 24,4 E	2, d c, g 3		Rührei mit Rahmspinat und Salzkartoffeln 522 Kcal / 32 E	c, g		frisches Obst 100Kcal		
Sa 08.08.	Linsensuppe mit Würstchenscheiben 468 Kcal/ 31 E	2, a c		Bockwurst mit Kartoffelsalat 587 Kcal/ 36 E	2, 4, a, c		Schoko-Bananen Quark 148 Kcal / 4,8 E		
So. 09.08.	Rheinische Rindfleischpfanne mit Herzoginkartoffeln 482 Kcal / 33 E	2, 3 g a		Wildgulasch mit Waldpilzen und Klößen 481 Kcal/31 E	2,a 3,g		Blaubeer-Käsekuchen creme 148 Kcal / 4,8 E	1, g f, 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 !