

Speiseplan vom 20.11.2023 - 26.11.2023

Frühstück an allen Tagen:

Brötchen/Weißbrot oder Müsli, Wurst/Käse, Marmelade und Nutella. Dazu Kaffee, Tee oder Milch. Sonntags Kuchen. Ø Kalorien: 457 Ø Eiweiß: 14,5g

	Menü I Vollkost		Menü II Vegetarisch		Menü III Leichte Vollkost		Abendessen		Alternativ
Montag	Fleischkäse in Zwiebelsoße, Pommes frites und Blattsalat A, G, 4		Dampfnudeln A, C mit Vanillesoße		Fleischkäse in Zwiebelsoße, Pommes frites und Blattsalat A, G, 4		Wurst und Käseteller mit Abendbeilage		Unsere Küche bietet täglich folgende Produkte als Alternativen zum Abendessen an: Camembert, Philadelphia mit und ohne Kräuter, Schmelzkäse, Kalbsleberwurst, Heringsfilets in Tomaten-, Paprika- oder Senfsoße, Thunfisch in Öl, Mettwurst.
	Portion: 500g	Eiweiß: 21,2g	Portion: 300g	Eiweiß: 18,7g	Portion: 500g	Eiweiß: 21,2g	Portion: 220g	Eiweiß: 23,8g	
	Kilokalorien: 699		Kilokalorien: 649		Kilokalorien: 699		Kilokalorien: 679		
Dienstag	Fisch mit Brokkoli und Nudeln A, G, C		Spinatknödel mit Champignon-Waldpilz-Ragout C, G, A, 4, 8		Fisch mit Brokkoli und Nudeln A, G, C		Wurst und Käseteller mit Abendbeilage		
	Portion: 500g	Eiweiß: 19g	Portion: 450g	Eiweiß: 13,5g	Portion: 450g	Eiweiß: 13,5g	Portion: 180g	Eiweiß: 28,2g	
	Kilokalorien: 434		Kilokalorien: 356		Kilokalorien: 356		Kilokalorien: 497		
Mittwoch	Kasseler mit Sauerkraut und Püree A, G, I, 4		Spätzle-Pilz-Pfanne A, D, I		Kasseler mit Sauerkraut und Püree A, G, I, 4		Milchreis G		
	Portion: 450g	Eiweiß: 31,5g	Portion: 460g	Eiweiß: 17,2g	Portion: 450g	Eiweiß: 31,5g	Portion: 220g	Eiweiß: 28g	
	Kilokalorien: 300		Kilokalorien: 583		Kilokalorien: 300		Kilokalorien: ---		
Donnerstag	Gebratene Nudeln mit Hähnchenfleisch A, C, E, H, I		Kräuterquark G mit Kartoffeln		Gebratene Nudeln mit Hähnchenfleisch A, C, E, H, I		Wurst und Käseteller mit Abendbeilage		
	Portion: 450g	Eiweiß: 25,4g	Portion: 480g	Eiweiß: 11,1g	Portion: 480g	Eiweiß: 11,1g	Portion: 220g	Eiweiß: 28g	
	Kilokalorien: 531		Kilokalorien: 437		Kilokalorien: 437		Kilokalorien: 712		
Freitag	Zwiebelkuchen mit Kartoffel-Kürbissuppe A, G, 2, 4		Gemüse-Lasagne mit Salat A, C, 4		Zwiebelkuchen mit Kartoffel-Kürbissuppe A, G, 2, 4		Käseteller mit Abendbeilage		
	Portion: 520g	Eiweiß: 52g	Portion: 250g	Eiweiß: 16,0g	Portion: 520g	Eiweiß: 52g	Portion: 160g	Eiweiß: ---	
	Kilokalorien: 630		Kilokalorien: 580		Kilokalorien: 630		Kilokalorien: ---		
Samstag	Pichelsteiner Eintopf A, C, I, E, 4		Gemüseeeintopf mit Grießklößchen A, E, I, C, G, 4		Pichelsteiner Eintopf A, C, I, E, 4		Tex-Mex-Salat		
	Portion: 500g	Eiweiß: 25g	Portion: 500	Eiweiß: 5g	Portion: 500	Eiweiß: 5g	Portion: 300g	Eiweiß: ---	
	Kilokalorien: 485		Kilokalorien: 260		Kilokalorien: 260		Kilokalorien: ---		
Sonntag	Rinderbraten mit Rotkraut dazu Rösti-Taler A, J, I, 1, 2, 3, 4		Käse-Soufflé A, D, G, 4 mit Spargel-Ragout		Rinderbraten mit Rotkraut dazu Rösti-Taler A, J, I, 1, 2, 3, 4		Bratheringsröllchen, Wurst- und Käseaufschnitt mit Abendbeilage		
	Portion: 520g	Eiweiß: 38g	Portion: 540g	Eiweiß: 22,4g	Portion: 520g	Eiweiß: 38g	Portion: 300g	Eiweiß: 11,2g	
	Kilokalorien: 513		Kilokalorien: 523		Kilokalorien: 513		Kilokalorien: 866		

Zusatzstoffe: 1. Konservierungsmittel - 2. Farbstoff - 3. Antioxidationsmittel - 4. Geschmacksverstärker - 5. Geschwärtz - 6. Phosphat - 7. Enthält eine Phenylalaninquelle - 8. Süßstoff

Allergene Stoffe: A glutenhaltiges Getreide - B Krebstiere - C Eier - D Fisch - E Soja - G Milch, einschließlich Laktose - H Schalenfrüchte - I Sellerie - J Senf - K Sesamsamen - L Lupine - M Weichtiere - N Schwefeloxid/Sulfid