


# Speiseplan vom 06.05.2024 - 12.05.2024

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			
<b>Montag</b>	<b>Hähnchenschenkel mit Paprikasoße Fladenbrot und Salat</b>		<b>Germknödel mit Kirschen</b>		<b>Hähnchenschenkel mit Paprikasoße Fladenbrot und Salat</b>		<b>Käsewurstchen mit Senf</b>		<b>Unsere Küche bietet täglich folgende Produkte als Alternativen zum Abendessen an:</b>  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		A,G,I, J		Kilokalorien: 649		A,G,C		Kilokalorien: 679		G,J,1,3,6		
<b>Dienstag</b>	<b>Tortellini Carbonara mit Salat</b>		<b>Spinat-Rührei mit Salzkartoffeln</b>		<b>Tortellini Carbonara mit Salat</b>		<b>Wurst und Käseteller mit Abendbeilage</b>					
	Portion: 500g	Eiweiß: 19g	Portion: 450g	Eiweiß: 13,5g	Portion: 450g	Eiweiß: 13,5g	Portion: 180g	Eiweiß: 28,2g				
Kilokalorien: 434		A,G,J		Kilokalorien: 356		C,G,4		Kilokalorien: 356		A,G,J		
<b>Mittwoch</b>	<b>Bifteki gebraten mit Djuvec-Reis</b>		<b>One-Pot-Nudeln</b>		<b>Bifteki gebraten mit Djuvec-Reis</b>		<b>Kassler mit Senf</b>					
	Portion: 450g	Eiweiß: 31,5g	Portion: 460g	Eiweiß: 17,2g	Portion: 450g	Eiweiß: 31,5g	Portion: 220g	Eiweiß: 28g				
Kilokalorien: 300		A,C,G,J		Kilokalorien: 583		A,C,G,1		Kilokalorien: 300		A,C,G,J		
 <b>Donnerstag</b>	<b>Geschmorte Ochsenbäckchen mit Apfel-Rotkohl und Knöpfel</b>		<b>Blätterteigtasche Ratatouille dazu Salat</b>		<b>Geschmorte Ochsenbäckchen mit Apfel-Rotkohl und Knöpfel</b>		<b>Wurst und Käseteller mit Abendbeilage</b>					
	Portion: 450g	Eiweiß: 25,4g	Portion: 480g	Eiweiß: 11,1g	Portion: 480g	Eiweiß: 11,1g	Portion: 220g	Eiweiß: 28g				
Kilokalorien: 531		C,2,4		Kilokalorien: 437		A,C,4,2		Kilokalorien: 437		C,2,4		
<b>Freitag</b>	<b>Scholle gebacken mit Dillsauce und Kartoffeln</b>		<b>Quarkkeulchen mit Apfelmus</b>		<b>Scholle gebacken mit Dillsauce und Kartoffeln</b>		<b>Wurst und Käseteller mit Abendbeilage</b>					
	Portion: 520g	Eiweiß: 52g	Portion: 250g	Eiweiß: 16,0g	Portion: 520g	Eiweiß: 52g	Portion: 160g	Eiweiß: 20,8g				
Kilokalorien: 630		A,C,D,G,I,4		Kilokalorien: 580		A,C,G		Kilokalorien: 630		A,C,D,G,I,4		
<b>Samstag</b>	<b>Hühner-Eintopf</b>		<b>Vegetarischer Gemüseintopf</b>		<b>Hühner-Eintopf</b>		<b>Tex-Mex-Salat</b>					
	Portion: 500g	Eiweiß: 25g	Portion: 500	Eiweiß: 5g	Portion: 500	Eiweiß: 5g	Portion: 300g	Eiweiß: 31,8g				
Kilokalorien: 485		I, 2, 4		Kilokalorien: 260		A,C,I,E,4		Kilokalorien: 260		I, 2, 4		
<b>Sonntag</b>	<b>Kleine Hax'n mit Knödeln und Sauerkraut</b>		<b>Gemüseschnitzel mit Knödeln und Sauerkraut</b>		<b>Kleine Hax'n mit Knödeln und Sauerkraut</b>		<b>Gekochter und geräucherter Schinken, Wurst- und Käseaufschnitt</b>					
	Portion: 520g	Eiweiß: 38g	Portion: 540g	Eiweiß: 22,4g	Portion: 520g	Eiweiß: 38g	Portion: 300g	Eiweiß: 11,2g				
Kilokalorien: 513		A,C / A,3,8		Kilokalorien: 523		A,C,G,I,K/A,C / A,3,8		Kilokalorien: 513		A,C / A,3,8		

Änderungen vorbehalten. 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