

Speiseplan vom 12.08.2024 - 18.08.2024

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
Montag	Hähnchenschenkel mit Paprikasoße Fladenbrot und Salat		Germknödel mit Kirschen		Hähnchenschenkel mit Paprikasoße Fladenbrot und Salat		Käsewurstchen mit Senf		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			
A,G,I, J		A,G,C		A,G,I, J		G,J,1,3,6			
Dienstag	Tortellini Carbonara mit Salat		Spinat-Rührei mit Salzkartoffeln		Tortellini Carbonara mit Salat		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			
A,G,J		C,G,4		A,G,J					
Mittwoch	Wurstsalat mit Pommes		One-Pot-Nudeln		Wurstsalat mit Pommes		Kassler mit Senf		
	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: 712			
J, 2,4		A,C,G,1		J, 2,4		1,3,4,A,G,J			
Donnerstag	Fleischpflanzerl mit Bratkartoffeln und Salat		Cappelletti Rosso-Tomate-Ricotta-Basilikum Füllung		Fleischpflanzerl mit Bratkartoffeln und Salat		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			
A,C,4		A,G,H		A,C,4					
Freitag	Scholle gebacken mit Dillsauce und Kartoffeln		Quarkkeulchen mit Apfelmus		Scholle gebacken mit Dillsauce und Kartoffeln		Wurst und Käseteller mit Abendbeilage		
	Portion: 520g	Eiweiß: 52g	Portion: 250g	Eiweiß: 16,0g	Portion: 520g	Eiweiß: 52g	Portion: 160g	Eiweiß: 20,8g	
Kilokalorien: 630		Kilokalorien: 580		Kilokalorien: 630		Kilokalorien: 536			
A,C,D,G,I,4		A,C,G		A,C,D,G,I,4					
Samstag	Hühner-Eintopf		Vegetarischer Gemüseintopf		Hühner-Eintopf		Tex-Mex-Salat		
	Portion: 500g	Eiweiß: 25g	Portion: 500	Eiweiß: 5g	Portion: 500	Eiweiß: 5g	Portion: 300g	Eiweiß: 31,8g	
Kilokalorien: 485		Kilokalorien: 260		Kilokalorien: 260		Kilokalorien: 925			
I, 2, 4		A,C,I,E,4		I, 2, 4		G,4			
Sonntag	Kleine Hax`n mit Knödeln und Krautsalat		Gemüseschnitzel mit Knödeln und Sauerkraut		Kleine Hax`n mit Knödeln und Krautsalat		Gekochter und geräucherter Schinken, Wurst- und Käseaufschnitt		
	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			
A,C / A,3,8		A,C,G,I,K/A,C / A,3,8		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