





## Die staade Zeit beginnt

### Speiseplan vom 23.11.2020 - 29.11.2020

Tag	A Essen	B Essen
<b>Montag, 23.11.2020</b>	Pfannkuchensuppe <sup>A,A1,C,G</sup> Tiroler Gröstl <sup>1,2,12,A,A1,J</sup> Bratensoße <sup>12,A,A1</sup> Rote Beete Salat <sup>2,13,G,L</sup> 	Pfannkuchensuppe <sup>A,A1,C,G</sup> Gebackene Champignons <sup>3,A,A1,C,I</sup> Sc.Remoulade <sup>1,2,5,A,A1,C,D,G,I,J</sup> Kartoffelsalat <sup>J</sup> Rote Beete Salat <sup>2,13,G,L</sup>
	762 kcal, 20,5 g Eiweiß, 35,8 g Fett, 72,2 g KH	699 kcal, 14,5 g Eiweiß, 41 g Fett, 65,6 g KH
<b>Dienstag, 24.11.2020</b>	Lauchcremesuppe <sup>19,G1,G,L</sup> Wurzelfleisch <sup>2,13,G,I,L</sup> Salzkartoffeln <sup>12,G</sup> Meerrettich <sup>2,13,G,L</sup>	Lauchcremesuppe <sup>19,G1,G,L</sup> mediterrane Zucchinipfanne Reis
	500 kcal, 5,6 g Eiweiß, 14 g Fett, 31,2 g KH	504 kcal, 9,2 g Eiweiß, 17,2 g Fett, 55,6 g KH
<b>Mittwoch, 25.11.2020</b>	Leberspätzlesuppe <sup>A,C</sup> milder Gulaschtopf <sup>12,A,A1</sup> Gnocchi <sup>A,A1</sup> Eissalat, Essigdressing 	Leberspätzlesuppe <sup>A,C</sup> Salamipizza <sup>1,2,12,19,A,A1,G</sup> Eissalat Essigdressing
	746 kcal, 35,2 g Eiweiß, 27,2 g Fett, 86,5 g KH	384 kcal, 15,6 g Eiweiß, 25,3 g Fett, 22,6 g KH
<b>Donnerstag, 26.11.2020</b>	Grünkerncremesuppe <sup>A,A2,G1,G</sup> Putenfricasse <sup>G</sup> Hörnchennudeln <sup>A,A1,C</sup> Kidney /Maissalat	Grünkerncremesuppe <sup>A,A2,G1,G</sup> Kartoffelgratin mit Gemüsestreifen <sup>19,G,I</sup> Kidney /Maissalat
	726 kcal, 14,6 g Eiweiß, 35,4 g Fett, 56,8 g KH	784 kcal, 14,5 g Eiweiß, 47,5 g Fett, 67,8 g KH
<b>Freitag, 27.11.2020</b>	Zwiebelsuppe <sup>L</sup> Seelachfilet gegrillt <sup>A,A5,D</sup> Tomatensoße ital. <sup>A,A1</sup> Kartoffeln <sup>12,G</sup> Gurkensalat <sup>2,A,A1,C,I</sup> 	Zwiebelsuppe <sup>L</sup> Bandnudeln <sup>A,A1,C</sup> Currykarottenrahmsauce <sup>A,A1,G1,G</sup> Gurkensalat <sup>2,A,A1,C,I</sup>
	607 kcal, 34,4 g Eiweiß, 27 g Fett, 34,6 g KH	716 kcal, 12,9 g Eiweiß, 35,6 g Fett, 63,4 g KH
<b>Samstag, 28.11.2020</b>	Grüner Bohnen Eintopf <sup>A,A1</sup> Fruchtojoghurt <sup>G</sup>	Gemüsecremesuppe <sup>19,G1,G,I,L</sup> Blumenkohl überbacken <sup>G1,C,G</sup> Petersilienkartoffeln <sup>12,G</sup> Fruchtojoghurt <sup>G</sup>
	346 kcal, 7,7 g Eiweiß, 14,2 g Fett, 34,4 g KH	466 kcal, 9,9 g Eiweiß, 26,9 g Fett, 43,9 g KH
<b>Sonntag, 29.11.2020 1. Advent</b>	Tomatencremesuppe <sup>A,A1</sup> Lammkeule <sup>12,A,A1</sup> Ratatouillegemüse <sup>G1,G</sup> Kartoffeltaler <sup>A,A1</sup> Eisbecher <sup>12,G</sup> 	Tomatencremesuppe <sup>A,A1</sup> Speckknödel <sup>1,2,A,A1,A5,G1,C,G</sup> Bratensoße <sup>12,A,A1</sup> Sauerkraut Eisbecher <sup>12,G</sup>
	597 kcal, 27,7 g Eiweiß, 26,6 g Fett, 47,8 g KH	743 kcal, 14,3 g Eiweiß, 32,7 g Fett, 61,7 g KH

Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (3) mit Geschmacksverstärker; (5) mit Süßungsmitteln; (12) mit Farbstoff; (13) geschwefelt; (19) mit Milcheiweiß

Allergene: (A) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (A1) Weizen und Weizenerzeugnisse; (A2) Dinkel und Dinkelerzeugnisse; (A5) Gerste und Gersteerzeugnisse; (G1) Laktose; (C) Eier und -erzeugnisse; (D) Fisch und -erzeugnisse; (G) Milch und -erzeugnisse; (I) Sellerie und -erzeugnisse; (J) Senf und -erzeugnisse; (L) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l, als SO2 angegeben

Für Änderungen wählen Sie bitte 08677 / 9789 – 224 von 06.00 – 14.00 Uhr