


Fasching

Speiseplan vom 15.02.2021 - 21.02.2021

Tag	A Essen	B Essen
Montag, 15.02.2021 Rosenmontag	Brokkolicremesuppe ^{19,G1,G,L} Lasange ^{A,A1,F,G} Radisalat 564 kcal, 18,7 g Eiweiß, 39,8 g Fett, 31,8 g KH	Brokkolicremesuppe ^{19,G1,G,L} Vegetarisches Kartoffelgulasch ^{12,A,A1,I} Radisalat 470 kcal, 7,5 g Eiweiß, 18,8 g Fett, 44,2 g KH
Dienstag, 16.02.2021 Faschings- dienstag	Graupensuppe ^{A,A5,I} Hähnchencurry Reis  485 kcal, 27,4 g Eiweiß, 17,5 g Fett, 52,2 g KH	Linseneintopf mit Speck ^I Bauernbrot ^{A,A2} 263 kcal, 12,9 g Eiweiß, 2,6 g Fett, 43,5 g KH
Mittwoch, 17.02.2021 Aschermittwoch	Kürbiscremesuppe ^{19,G1,G,L} Dorschfilet gegrillt ^{A,A5,D} Soße Hollandaise ^{G1,C,G,L} Kartoffeln ^{12,G} Gurkensalat ^{2,A,A1,C,I} 498 kcal, 33,7 g Eiweiß, 25 g Fett, 33,1 g KH	Kürbiscremesuppe ^{19,G1,G,L} Salatteller mit Thunfisch ^{2,A1,B,C,E,F,G,H,J,K} 465 kcal, 11,7 g Eiweiß, 23,3 g Fett, 29,7 g KH
Donnerstag, 18.02.2021	Muschelnudelsuppe ^{A,A1,C} Kohlhackfleischauflauf ^{2,A,A1,C,J} Kartoffelpüree ^{G1,G} Bratensoße ^{12,A,A1} 585 kcal, 25,6 g Eiweiß, 34,5 g Fett, 30,5 g KH	Muschelnudelsuppe ^{A,A1,C} Matjes Hausfrauen Art ^{1,2,5,19,A,A1,C,D,G,I,J} Salzkartoffeln ^{12,G} 672 kcal, 21,3 g Eiweiß, 48,7 g Fett, 35,5 g KH
Freitag, 19.02.2021	Zucchinicremesuppe ^{19,G1,G,L} Seelachs gebacken ^{A,A1,D,G,J} Sc.Remoulade ^{1,2,5,A,A1,C,D,G,I,J} Kartoffelsalat ^J Blattsalat Cocktaildressing ^{2,A,A1,G1,C,G,I,L} 856 kcal, 22,6 g Eiweiß, 55,9 g Fett, 63,4 g KH	Zucchinicremesuppe ^{19,G1,G,L} Tortellini ^{A,A1,C,F,G} Tomatensoße Blattsalat Cocktaildressing ^{2,A,A1,G1,C,G,I,L} 968 kcal, 19,4 g Eiweiß, 26,7 g Fett, 105,7 g KH
Samstag, 20.02.2021	Kohlrabicremesuppe ^{19,G1,G,I,L} Dampfnudeln ^{A,A1,G1,C,G} Birnenkompott 620 kcal, 15,6 g Eiweiß, 19,5 g Fett, 94,1 g KH	Saures Lünglerl ^{12,A,A1,G} Serviettenknödel ^{A,A1,A5,G1,C,G} Birnenkompott 427 kcal, 10,4 g Eiweiß, 18,4 g Fett, 50,9 g KH
Sonntag, 21.02.2021	Markklößchensuppe ^{A,A1,A2,C,G,I} Schweineschulter in Senfsoße ^{12,A,A1,J} Spiralnudeln ^{A,A1,C} Kaisergemüse ^{G1,G} 554 kcal, 10,4 g Eiweiß, 15,7 g Fett, 36,7 g KH	Markklößchensuppe ^{A,A1,A2,C,G,I} Gemüseteller ^{12,G1,C,G,L} 395 kcal, 9,3 g Eiweiß, 22,6 g Fett, 36 g KH

Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (5) mit Süßungsmitteln; (12) mit Farbstoff; (19) mit Milcheiweiß
 Allergene: (A) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (A1) Weizen und Weizenerzeugnisse; (A2) Dinkel und Dinkelerzeugnisse; (A5) Gerste und Gersteerzeugnisse; (G1) Laktose; (B) Krebstiere und -erzeugnisse; (C) Eier und -erzeugnisse; (D) Fisch und -erzeugnisse; (E) Erdnüsse und -erzeugnisse; (F) Soja und -erzeugnisse; (G) Milch und -erzeugnisse; (H) Schalenfrüchte und -erzeugnisse; (I) Sellerie und -erzeugnisse; (J) Senf und -erzeugnisse; (K) Sesamsamen und -erzeugnisse; (L) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10/mg/l, als SO2 angegeben

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