



Speiseplan für die Zeit vom 15.07.2024 bis 21.07.2024 (29.KW)

Mittag

	Vollkost	Leichte Vollkost	Vegetarisch
<b>Mo</b> 15.07.24	Bayr. Fleischkäse <sup>*,2,3,9</sup> braune Sauce <sup>H,J</sup> Erbsengemüse, Salzkartoffeln Eistörtchen <sup>1,G,I</sup> kcal: 634, Eiweiß: 28 g, Fett: 35 g, KH: 49 g	Hackbraten Rahmsauce <sup>A1,G</sup> Mischgemüse in Rahm <sup>G</sup> Salzkartoffeln Eistörtchen <sup>1,G,I</sup> kcal: 253, Eiweiß: 6 g, Fett: 5 g, KH: 44 g	Broccoli-Nußbecke Mischgemüse in Rahm <sup>G</sup> Salzkartoffeln Eistörtchen <sup>1,G,I</sup> kcal: 477, Eiweiß: 16 g, Fett: 19 g, KH: 56 g
<b>Di</b> 16.07.24	Hühnerfrikassee <sup>3,G</sup> Reis Blattsalat <sup>8a</sup> mit Joghurtdressing <sup>8a,G</sup> Pfirsichjoghurt <sup>8a</sup> kcal: 570, Eiweiß: 39 g, Fett: 22 g, KH: 53 g	Gebratenes Seehechtfilet Dillsensauce <sup>G,H</sup> Broccoliröschen, Salzkartoffeln Pfirsichjoghurt <sup>8a</sup> kcal: 481, Eiweiß: 26 g, Fett: 16 g, KH: 58 g	Ofenkartoffel Kräuterquark <sup>G</sup> Tomatensalat <sup>8a</sup> Pfirsichjoghurt <sup>8a</sup> kcal: 367, Eiweiß: 21 g, Fett: 9 g, KH: 48 g
<b>Mi</b> 17.07.24	Kartoffel-Gemüse-Eintopf <sup>J</sup> Wiener Würstchen <sup>*,**,2,3</sup> dazu Brot <sup>A</sup> Waldfruchtputting <sup>1,G</sup> kcal: 614, Eiweiß: 20 g, Fett: 18 g, KH: 88 g	Wachsbrechbohneintopf <sup>**,J</sup> mit Rindfleischeinlage <sup>**</sup> dazu Brot <sup>A</sup> Waldfruchtputting <sup>1,G</sup> kcal: 401, Eiweiß: 22 g, Fett: 8 g, KH: 58 g	Vollkornnudeln <sup>A,A1</sup> Vegetarische Bolognese <sup>A,A1,F</sup> Bunter Salat mit Cocktaildressing <sup>1,8a,C</sup> Waldfruchtputting <sup>1,G</sup> kcal: 640, Eiweiß: 32 g, Fett: 12 g, KH: 95 g
<b>Do</b> 18.07.24	Feuriges Schaschlikragout <sup>*</sup> Paprika-Zwiebelsauce <sup>H,J</sup> Salzkartoffeln Apfelmus <sup>3</sup> kcal: 507, Eiweiß: 31 g, Fett: 13 g, KH: 63 g	Geschmorter Putenbraten Rahmsauce <sup>A1,G</sup> Blumenkohlröschen, Salzkartoffeln Apfelmus <sup>3</sup> kcal: 505, Eiweiß: 32 g, Fett: 16 g, KH: 58 g	Blumenkohl im Backteig <sup>9,A,C</sup> Knoblauchdip <sup>1,C,G</sup> Salzkartoffeln Apfelmus <sup>3</sup> kcal: 945, Eiweiß: 27 g, Fett: 36 g, KH: 127 g
<b>Fr</b> 19.07.24	Büsumer Fischragout <sup>1,9,D,G,J</sup> Salzkartoffeln Bunter Salat mit Vinaigrette <sup>8a,H</sup> Heidelbeerjoghurt <sup>2,G</sup> kcal: 546, Eiweiß: 48 g, Fett: 16 g, KH: 46 g	Hähnchengeschnetzeltes Champignonrahmsauce <sup>G</sup> Broccoliröschen, Reis Heidelbeerjoghurt <sup>2,G</sup> kcal: 464, Eiweiß: 44 g, Fett: 10 g, KH: 50 g	Hausgemachter Kaiserschmarrn <sup>8a,A,C,G</sup> Apfelkompott <sup>8a</sup> Heidelbeerjoghurt <sup>2,G</sup> kcal: 823, Eiweiß: 23 g, Fett: 24 g, KH: 127 g
<b>Sa</b> 20.07.24	Linseneintopf <sup>J</sup> Wiener Würstchen <sup>*,**,2,3</sup> dazu Brot <sup>A</sup> Nuss - Nougatputting <sup>G</sup> kcal: 719, Eiweiß: 31 g, Fett: 22 g, KH: 92 g	Bunter Reiseintopf <sup>J</sup> mit Hühnerfleischeinlage dazu Brot <sup>A</sup> Nuss - Nougatputting <sup>G</sup> kcal: 466, Eiweiß: 25 g, Fett: 10 g, KH: 67 g	Eieromelett <sup>C</sup> Champignons in Rahm <sup>A,G</sup> Salzkartoffeln Nuss - Nougatputting <sup>G</sup> kcal: 874, Eiweiß: 43 g, Fett: 39 g, KH: 82 g
<b>So</b> 21.07.24	Schweinebraten Rahmsauce <sup>A1,G</sup> Romanobohnen Petersilienkartoffeln Rote Grütze <sup>8a,A</sup> mit Vanillesauce <sup>8a,G</sup> kcal: 489, Eiweiß: 28 g, Fett: 19 g, KH: 47 g	Hähnchenbrustfilet Champignonrahmsauce <sup>G</sup> buntes Gemüse Kartoffelkroketten <sup>1,A</sup> Rote Grütze <sup>8a,A</sup> mit Vanillesauce <sup>8a,G</sup> kcal: 532, Eiweiß: 37 g, Fett: 14 g, KH: 61 g	Vegetarische Bratwurst <sup>A,C,F,H</sup> Tomatensauce Romanobohnen, Salzkartoffeln Rote Grütze <sup>8a,A</sup> mit Vanillesauce <sup>8a,G</sup> kcal: 567, Eiweiß: 21 g, Fett: 24 g, KH: 63 g

Änderungen vorbehalten!

Sehr geehrter Gast, auf Wunsch erhalten Sie nähere Informationen zu den Allergenen, Zusatzstoffen und Nährwerten von unserer Diätassistentin oder von den Mitarbeitern der Küche