



Speiseplan vom 04.11.2024 bis 10.11.2024 45. Kalenderwoche

	Menü A	Nährwerte	Menü B	Nährwerte
Montag	Kürbiscremesuppe, Quarkauflauf mit Aprikose, Birne	2650 kJ, 676 kcal, 32,08g Fett, 16,45g ges. FS, 78,37g KH, 60,17g Zucker, 21,30g Eiweiß, 1,94g Salz	Kürbiscremesuppe, geräucherte, warme Putenbrust, Kartoffelsalat kalifornische Art, Birne	2000 kJ, 479 kcal, 17,72g Fett, 8,87g ges. FS, 46,35g KH, 21,16g Zucker, 34,9g Eiweiß, 6,85g Salz
Zusatzstoffe Allergene	3,a,a1,c,g,i	LVK	1,2,3,4,8,a,a1,i,j	LVK
Dienstag	Nudeln mit Bolognese, Parmesan, Möhrensalat, Schokoladenpudding mit Sahne	5019 kJ, 867 kcal, 31,77g Fett, 15,05g ges. FS, 88,32g KH, 26,51g Zucker, 51,60g Eiweiß, 3,24g Salz	Rührei, Kartoffelstampf, Rahmspinat, Schokoladenpudding mit Sahne	2775 kJ, 665 kcal, 36,04g Fett, 15,41g ges. FS, 55,77g KH, 19,27g Zucker, 27,61g Eiweiß, 6,10g Salz
Zusatzstoffe Allergene	1,2,a,a1,g,i	LVK	c,g,i	LVK
Mittwoch	Linseneintopf mit Geräuchertem, Brotbeilage, Rote Grütze mit Vanillesoße	4072 kJ, 969 kcal, 27,06g Fett, 11,33g ges. FS, 141,71g KH, 42,55g Zucker, 31,20g Eiweiß, 5,37g Salz	Hühnerfrikassee, Leipziger Allerlei, Reis, Rote Grütze mit Vanillesoße	3555 kJ, 844 kcal, 22,37g Fett, 12,51g ges. FS, 128,58g KH, 39,33g Zucker, 28,07g Eiweiß, 3,78g Salz
Zusatzstoffe Allergene	1,2,3,5,8,a,a1,a2,a3,c,g,i,l	VK	1,a,a1,c,g,j	LVK
Donnerstag	Bunter Gemüseteller, Sauce Hollandaise, Salzkartoffeln, Erdbeerquark	5584 kJ, 858 kcal, 56,04g Fett, 20,30g ges. FS, 61,28g KH, 29,94g Zucker, 21,66g Eiweiß, 3,02g Salz	Kohlroulade, Salzkartoffeln, Erdbeerquark	2714 kJ, 646 kcal, 36,43g Fett, 14,21g ges. FS, 49,25g KH, 19g Zucker, 27g Eiweiß, 4,05g Salz
Zusatzstoffe Allergene	c,g,i	LVK	a,a1,g	VK
Freitag	Gebratener Viktoriabarsch, Dill-Senfsoße, Salzkartoffeln, Gurkensalat mit Zwiebel, Pflirsichkompott	1612 kJ, 447 kcal, 14,61g Fett, 6,04g ges. FS, 41,49g KH, 13,30g Zucker, 32,41g Eiweiß, 4,59g Salz	paniertes Putenschnitzel, Salzkartoffeln, Karottengemüse mit heller Soße, Pflirsichkompott	1981 kJ, 466 kcal, 10,15g Fett, 6,48g ges. FS, 63,50g KH, 19,24g Zucker, 26,12g Eiweiß, 4,72g Salz
Zusatzstoffe Allergene	3,5,a,a1,d,g,j,l	VK	a,a1,g,i	LVK
Samstag	Steckrübentopf mit Rindfleisch, Brotbeilage, Grießpudding mit Sirup	1660 kJ, 446 kcal, 17,48g Fett, 8,21g ges. FS, 53,71g KH, 25,47g Zucker, 15,06g Eiweiß, 3,02g Salz	Deftiger Bigosch Eintopf mit Kohl, Sauerkraut, Schwein und mehr... Brotbeilage, Grießpudding mit Sirup	1445 kJ, 365 kcal, 9,33g Fett, 2,93g ges. FS, 49,62g KH, 21,84g Zucker, 10,05g Eiweiß, 3,97g Salz
Zusatzstoffe Allergene	1,2,21,3,8,a,a1,a2,a3,g,i,l	LVK	VK	VK
Sonntag	Rinderroulade, Bratensoße, Apfelrotkohl, Salzkartoffeln, Pflaumenkompott	2080 kJ, 637 kcal, 23,45g Fett, 7,08g ges. FS, 69,61g KH, 30,35g Zucker, 28,85g Eiweiß, 11,80g Salz	Hähnchenschenkel, Geflügelsoße, Kaisergemüse, Salzkartoffeln, Pflaumenkompott	2797 kJ, 666 kcal, 34,21g Fett, 12,97g ges. FS, 40,54g KH, 13,38g Zucker, 45,62g Eiweiß, 5,25g Salz
Zusatzstoffe Allergene	11,2,3,5,8,a,a1,j,l	VK	g	LVK

Wir wünschen einen guten Appetit.

Änderungen vorbehalten

Unserer Mitarbeiter erläutern Ihnen gerne unser gesamtes Speisenangebot.
Die Zuordnung zu den deklarationspflichtigen Zusatzstoffen und Allergenen entnehmen Sie bitte der beigefügten Legende