Speiseplan vom 19.05.2025 bis 25.05.2025 21. Kalenderwoche

_ ~ (%)	Speisepian voin 13.03.2023	DIS 25100	712025 E21 Raichaci Woene	
	Menü A	Nährwerte	Menü B	Nährwerte
Montag	Hühnerbrühe, Quarkauflauf mit Aprikose, Joghurt im Becher	2047 N, 629 kcal, 27,71g Fett, 13,36g ges. FS, 70,07g KH, 53,33g Zucker, 23,78g Eiweiß,	Hühnerbrühe, Frikadelle, Kartoffelsalat, Joghurt im Becher	1980 N, 472 kcal, 13,67g Fett, 5,93g ges. FS, 54,32g KH, 16,12g Zucker, 29,09g Eiweiß,
Zusatzstoffe Allergene	3,a,a1,c,g,i	LVK	1,2,3,4,a,a1,c,d,g,i,j	LVK
Dienstag	Hähnchenschenkel, Geflügelsoße, Erbsengemüse, Salzkartoffeln, Fruchtguark Birne	37.49 KJ, 774 kcal, 37,71g Fett, 15,46g ges. FS, 49,11g KH, 16,06g Zucker, 55,39g Eiweiß,	Italienische Gemüsepfanne, Kräuterdip, Junge Schalenkartoffeln, Fruchtquark Birne	2045 KJ, 633 kcal, 34,32g Fett, 16,53g ges. FS, 60,27g KH, 22,84g Zucker, 18,10g Eiweiß,
Zusatzstoffe Allergene	g	LVK	2,3,g,i	LVK
Mittwoch	Chinakohleintopf mit Hackfleisch, Brotbeilage, Schokoladenpudding mit Sahne	2037 KJ, 488 kcal, 24,28g Fett, 12,47g ges. FS, 39,67g KH, 15,79g Zucker, 25,10g Eiweiß,	Vollkornnudeln mit Tomatensoße, Parmesan, Gemischter Salat, Schokoladenpudding mit Sahne	2006 KJ, 620 kcal, 14,78g Fett, 8,48g ges. FS, 92,79g KH, 21,41g Zucker, 23,19g Eiweiß,
Zusatzstoffe Allergene	1,4,a,a1,a2,a3,g,j	LVK	1,2,a,a1,g	LVK
Donnerstag	Bunter Gemüseteller, Sauce Hollandaise, Salzkartoffeln, Rhabarbergrütze mit Sahne	928 kcal, 58,43g Fett, 21,83g ges. FS, 78,13g KH, 42,31g Zucker, 16,14g Eiweiß,	Bockwurst, Kartoffelpüree, Sauerkraut, Rhabarbergrütze mit Sahne	2804 KJ, 672 kcal, 36,59g Fett, 14,04g ges. FS, 58,51g KH, 27,16g Zucker, 19,33g Eiweiß,
Zusatzstoffe Allergene	c,g,i	LVK	1,2,3,5,8,a,a1,g,l	VK
Freitag	Matjesfilet, Buttersauce, Bohnengemüse, Pellkartoffeln, Banane	58,66g Fett, 25,43g ges. FS, 58,18g KH, 22,11g Zucker, 28,18g Eiweiß,	Geflügelfrikadelle, Geflügelsoße, Kohlrabirahmgemüse, Salzkartoffeln, Banane	1696 KJ, 448 kcal, 14,77g Fett, 5,19g ges. FS, 54,47g KH, 16,52g Zucker, 22,86g Eiweiß,
Zusatzstoffe	2,3,a,a1,d,g,l	6 00a Salz	a,a1,c,g,j	4 71g Salz LVK
Allergene	Hühnereintopf mit Gemüse, Brotbeilage, Dickmilch mit Zimt und Zucker	VK 1392 N, 332 kcal, 6,88g Fett, 3,48g ges. FS, 47,66g KH, 19,81g Zucker, 17,42g Eiweiß,	Erbseneintopf mit Geräuchertem, Brotbeilage, Dickmilch mit Zimt und Zucker	545 kcal, 19,45g Fett, 5,90g ges. FS, 67,88g KH, 17,04g Zucker, 24,02g Eiweiß,
Zusatzstoffe Allergene	a,a1,a2,a3,g,i	LVK	2,3,8,a,a1,a2,a3,g,i	VK
Sonntag	Rindergulasch, Möhrengemüse, Salzkartoffeln, Cremedessert	2430 KJ, 583 kcal, 23,39g Fett, 12,73g ges. FS, 51,38g KH, 23,54g Zucker, 35,57g Eiweiß,	Kasseler, Bratensoße, Rahmwirsing, Salzkartoffeln, Cremedessert	5180 KJ, 759 kcal, 45,24g Fett, 18,30g ges. FS, 49,97g KH, 19,94g Zucker, 33,06g Eiweiß,
Zusatzstoffe Allergene	1,a,a1,g,l	LVK	2,3,8,a,a1,g,l	VK
Wir wünschen einen auten Appetit				

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