

Ihr Speisenwahlplan für die Woche vom 17.06.2019 – 23.06.2019

3	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Frühstück u. Abendbrot	Kaffee, Tee, Milch usw.; versch. Brot- und Brötchensorten sowie abwechselnd Wurst, Käse, Quark, Konfitüre, Honig, Nuss-Nugat-Creme; Butter und Margarine; Mittwoch und Sonntag Ei						
Menü 1	Reissuppe mit Einlage A,C,G	Würstchen- gulasch mit Chamingongs Kartoffeln und Salat A,C,G	Schweine- schnittzel mit Kartoffeln, Möhren und Soße A,C,G	Frikadellen mit Leipziger Allerlei, Kartoffeln und Soße A,C,G	Matjesfilet mit Kartoffeln und Soße nach Hausfrauenart A,C,G,D	Milchreis mit Zimt und Zucker A,C,G	Sauerbraten mit Kartoffeln, Rotkohl und Soße A,C,G
Menü 2	Quark- Grießauflauf A,C,G	Tortellini in Käse Soße A,C,G	Kartoffel- Suppe G	Kaiserschmarn mit Vanillesoße A,G	Apfel pfannkuchen A,C,G	Gemüse- suppe A,C,G	Cordonbleu mit Kartoffeln Kohlrabi und Soße A,C,G
Dessert	Joghurt G	Vanillepudding G	Obst	Obst G	Mandelpudding G	Quarkspeise G	Götterspeise 1,G
Beilage			Buttermilchbrei A,C,G			Kartoffelsalat mit Würstchen A,C,G	
M 1	Kcal 240	Kcal 609	Kcal 510	Kcal 512	Kcal 620	Kcal 702	Kcal 599
M 2	Kcal 378	Kcal 572	Kcal 450	Kcal 325	Kcal 387	Kcal 397	Kcal 400
D	Kcal 103	Kcal 386	Kcal 122	Kcal 350	Kcal 386	Kcal 150	Kcal 170
A			Kcal 280			Kcal 554	

**Unsere Speisen können Allergene enthalten. Die Liste der Hauptallergene finden Sie nach EU Verordnung neben dem Speiseplan.
Die Nährwertangaben beziehen sich auf eine durchschnittliche Portion in Kilokalorien. Die Angaben werden auf Basis zugrunde liegender Rezepturen und Portionsempfehlungen, sowie aktueller Nährwerttabellen berechnet. Alle Speisen werden nach ernährungsphysiologischen Gesichtspunkten zubereitet**

Wir wünschen Ihnen einen Guten Appetit!



Hauswirtschaftsleitung: S. Gahrse