

KW 38		Speiseplan EaR 14.09.-20.09.2026				Name:
						Anschrift:
	Gericht 1	X	Gericht 2	X	Dessert	
Mo 14.09.	Gulaschsuppe 341 Kcal / 18,9 E	1,2 3,4,7 a,i j,l	Kürbis-Möhren Eintopf 310 Kcal/ 22 E	1,3 a,i	Bananenpudding 148 Kcal/ 4,8 E	1,3,4 6,7 c,f g,h
Di 15.09.	gebratene Hähnchenbrust mit Broccoligemüse und Salzkartoffeln 481 Kcal/31 E	1,3 a,l	Gemüseragout mit Linsen Kräuterreis 476 Kcal/ 26 E	3 a,g l	Obstsalat 132 Kcal / 2,1 E	3,6
Mi 16.09.	Penne Speck-Sahne-Käsesauce Rote Beete Salat 498 Kcal/ 27 E	1,2 2,7 a,c g	Fischfilet mit Senfsoße, Kartoffeln und Salat 483 Kcal/ 27,6 E	2,3 7,a d,j l	Vanillequarkspeise 141Kcal/ 11E	1,6 7 9
Do 17.09.	Paprikaschote mit Salzkartoffeln 540 Kcal/18E	1,2 3,4 j,l	Quarkkeulchen mit Vanillesoße 485 Kcal/ 31,8 E	1,7 g,l	Kirschkompott 152Kcal/5,4E	1,6
Fr 18.09.	Backfisch mit Zitronenbuttersoße, Kartoffeln und Salat 483 Kcal/ 27,6 E	1,2 3,7 a,d g,l	Hähnchengyros mit Tzaziki und Tomatenreis 498 Kcal/ 28 E	2,3 4,7 g	frisches Obst 100Kcal	3
Sa 19.09.	Champignon-Jägertopf, Röstinchen 116 Kcal / 15 E	1,2 3,4 7 a,l	weiße Bohneneintopf mit Rindfleisch 482 Kcal / 33 E	2,3 7 i, l	Ananaskompott 133 Kcal / 2,1 E	6
So. 20.09.	Kasselerbraten mit Rosenkohl und Klößen 587 Kcal/ 36 E	1,2 3,4 7,a i,j,l	Hähnchenschenkel mit Erbsengemüse und Klößen 482 Kcal / 33 E	2,3 4,7 l	Bayrisch Creme 148 Kcal / 4,8 E	1,2 g

Legende Allergene: a: Glutenhaltiges Getreide b:Krebstiere c: Eier d: Fisch e: Erdnüsse f: Soja g: Milch h: Schalenfrüchte i: Sellerie j: Senf k: Sesam l: Schwefeldioxid, Sulfid m: Lupine n: Weichtiere o: Weizenerzeugnisse, p: Dinkelerzeugnis, q: Roggenerzeugnisse, h16Mandeln, h17 Haselnüsse, h18 Walnüsse, h19 Cashewnüsse, h20 Pecanüsse, h21 Paranüsse, h22 Pistazie, h23 Maccadamianüsse

Zusatzstoffe: 1 Farbstoffe 2 Konservierungsmittel 3 Antioxidantien 4 Geschmacksverstärker 5 geschwärzt 6 Süßungsmittel 7 Phosphat

Telefon 03682 46001597

Änderungen vorbehalten !