

KW 29			<h2 style="text-align: center;">Speiseplan EaR</h2> <h3 style="text-align: center;">13.07.-19.07.2026</h3>				Name:	
							Anschrift:	
	Gericht 1	X	Gericht 2	X	Dessert			
<b>Mo</b> 13.07.	Soljanka <small>430 Kcal/ 21,6 E</small>	2, a	Grießeintopf mit Eierflocken <small>492 Kcal/ 32 E</small>	2, c, a	Sahnepudding  <small>148 Kcal/ 4,8 E</small>	1, g, f,		
<b>Di</b> 14.07.	Hackbraten mit Bohngemüse und Salzkartoffeln <small>430 Kcal/ 21,6 E</small>	2, g a, c	Kartoffelgnocchis mit Spinatrahmsoße und Salat <small>492 Kcal/ 32 E</small>	2, g, a	Mirabellenkompott  <small>141Kcal/ 11E</small>	2, 6		
<b>Mi</b> 15.07.	Hühnerfrikassee mit Reis <small>367 Kcal/ 28 E</small>	c, 4 a, j g	Kartoffeln mit Kräuterquark und Leberwurst <small>512 Kcal/ 24,4 E</small>	2, d c, g 3	Pfirsichjoghurt  <small>141Kcal/ 11E</small>	1, g f		
<b>Do</b> 16.07.	Spaghetti "Bolognese" mit Salat <small>492 Kcal/ 32 E</small>	a, 3	Milchreis mit Zimt und Zucker <small>430 Kcal/ 21,6 E</small>	h	Blaubeerragout  <small>132 Kcal / 2,1 E</small>	2, 6		
<b>Fr</b> 17.07.	marinierter Hering mit Salzkartoffeln <small>512 Kcal/ 24,4 E</small>	2, d c, g 3	Gemüseschnitzel mit Petersiliensoße und Kartoffelpüree <small>430 Kcal/ 21,6 E</small>	h	frisches Obst  <small>100Kcal</small>			
<b>Sa</b> 18.07.	Leberkäse mit Bayrisch Kraut und Kartoffelpüree <small>476 Kcal / 35 E</small>	2, 3 g a	Graupeneintopf mit Rauchfleisch <small>476 Kcal/ 26 E</small>		Schokocreme  <small>152 Kcal / 5,4 E</small>	1, g, f,		
<b>So.</b> 19.07.	Schweineroulade mit Rotkohl und Klößen <small>476 Kcal / 35 E</small>	2, 3 g a	Putengulasch mit Klößen <small>481 Kcal/31 E</small>	2, a 3, g	Joghurt "Bircher Müsli" <small>152 Kcal / 5,4 E</small>	1, g, f,		

**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, Sulfit m: Lupine n: Weichtiere  
o: Weizenerzeugnisse, p: Dinkelerzeugnisse, 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 !