

KW 30			Speiseplan EaR 20.07.-26.07.2026				Name:	
					Anschrift:			
	Gericht 1	X	Gericht 2	X	Dessert			
Mo 20.07.	Erbsensuppe mit Wiener Würstchen 290 Kcal / 23,7 E	i, h	Hühner-Nudeltopf 453 Kcal/ 24 E	2, c a	Schokopudding 148 Kcal/ 4,8 E	1, g, f,		
Di 21.07.	Sülze mit Bratkartoffeln und Remoulade 54Kcal/31E	2, 3 g a	Kartoffelgratin mit Salat 319 Kcal / 24 E	c, g	Vanillecreme 152 Kcal / 5,4 E	1,6 h g		
Mi 22.07.	Bratklops mit Mischgemüse und Kartoffeln 492 Kcal/ 32 E	2, g, a	Schlemmerfilet Broccoli mit Kräutersoße und Kartoffelstampf 419 Kcal/ 27 E	2, 3 4, a d	Erdbeerquarkspeise 141Kcal/ 11E	1,6 h g		
Do 23.07.	Nudeln mit Wurstgulasch und Salat 54Kcal/31E	a, 3	Eier mit Senfsoße, Salzkartoffeln und Salat 430 Kcal/ 21,6 E	g	Kiwigrütze 132 Kcal / 2,1 E	2, 6		
Fr 24.07.	Backfisch mit lauwarmen Kartoffelsalat 512 Kcal/ 24,4 E	a e	Kaiserschmarrn mit Rosinen und warmer Vanillesoße 430 Kcal/ 21,6 E	a h c	frisches Obst 100Kcal			
Sa 25.07.	Kohlroulade mit und Salzkartoffeln 492 Kcal/ 32 E	2, g, a	Hackfleisch-Käse-Lauchsuppe 290 Kcal / 23,7 E		Limettenjoghurt 152 Kcal / 5,4 E	1, g, f,		
So. 26.07.	Schweinebraten mit Gemüse und Klößen 476 Kcal / 35 E	2, 3 g a	Szegediner Gulasch mit böhmischen Knödeln 482 Kcal / 33 E	2, a	Panna Cotta mit Mangosoße 152 Kcal / 5,4 E	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 !