

KW 18	 Speiseplan EaR 27.04.-03.05.2026		Name:			
	Gericht 1		Gericht 2		Dessert	
Mo 27.04.	Gulaschsuppe 341 Kcal / 18,9 E	i, h	Kürbis-Möhren Eintopf 310 Kcal/ 22 E	3, 2 a	Bananenpudding 148 Kcal/ 4,8 E	1, g, f,
Di 28.04.	gebratene Hähnchenbrust mit Broccoligemüse und Salzkartoffeln 481 Kcal/31 E	2, a 3, g	Gemüseragout mit Kartoffelpüree 476 Kcal/ 26 E	a, c g,	Obstsalat 132 Kcal / 2,1 E	2, 6
Mi 29.04.	Bunte Nudeln in Schinkensahnesoße mit Salat 498 Kcal/ 27 E	a, 2	Fischfilet mit Senfsoße, Kartoffeln und Salat 483 Kcal/ 27,6 E	d, 2 3, g a	Vanillequarkspeise 141Kcal/ 11E	1, 6 h g
Do 30.04.	Paprikaschote mit Salzkartoffeln 540 Kcal/18E	2, a 4 3	Quarkkeulchen mit Vanillesoße 485 Kcal/ 31,8 E	2, g, a	Kirschkompott 152Kcal/5,4E	a, g
Fr 01.05.	Schweineschnitzel mit Spargelgemüse und Salzkartoffeln 483 Kcal/ 27,6 E	d, 2 3, g a	Backfisch mit Zitronenbuttersoße, Kartoffeln und Salat 483 Kcal/ 27,6 E	d, 2 3, g a	Rhabarbarkompott 100Kcal	
Sa 02.05.	weiße Bohneneintopf mit Rindfleisch 482 Kcal / 33 E	2, 3 g a	Champignon-Jägertopf, Röstinchen 116 Kcal / 15 E	1, 6 g	Ananaskompott 133 Kcal / 2,1 E	2, 6
So. 03.05.	Kasselerbraten mit Rosenkohl und Klößen 587 Kcal/ 36 E	2, 4, a	Hähnchenschenkel mit Erbsengemüse und Klößen 482 Kcal / 33 E	2, 3 g a	Bayrisch Creme 148 Kcal / 4,8 E	1, g f, h

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 !