


| KW<br>31      |     | <b>Speiseplan EaR</b><br><b>27.07.-02.08.2026</b> |   |  |                   | Name:<br>Anschritt: |   |               |
|---------------|--|---|---|--|-------------------|---------------------|---|---------------|
|               |  | Gericht 1   | X | Gericht 2  | X                 | Dessert             |   |               |
| Mo<br>27.07.  | <b>Grüne Bohneneintopf mit Schweinefleisch</b><br>341 Kcal / 18,9 E                  | i, h  |   | <b>Wikingereintopf</b><br>528 Kcal/ 34 E                                       | 2, 4<br>i, j<br>a |                     | <b>Kokospudding</b><br>148 Kcal/ 4,8 E                    | 1, g,<br>f,   |
| Di<br>28.07.  | <b>Königsberger Klopse mit Kartoffelpüree und rote Beete Salat</b><br>468 Kcal/ 31 E | a, 3  |   | <b>Grießbrei mit Zimt und Zucker</b><br>430 Kcal/ 21,6 E                       | g                 |                     | <b>Pflaumenkompott</b><br>152Kcal/5,4E                    |               |
| Mi<br>29.07.  | <b>Schweinegulasch mit Nudeln und Salat</b><br>468 Kcal/ 31 E                        | 2, d<br>c, g<br>3                                 |   | <b>Fischfilet mit Grillgemüse und Kartoffelstampf</b><br>483 Kcal/ 27,6 E      | d, 2<br>3, g<br>a |                     | <b>Joghurt mit Schokosplittern</b><br>100Kcal             |               |
| Do<br>30.07.  | <b>Hähnchenschnitzel mit Leipziger Allerlei und Salzkartoffeln</b><br>468 Kcal/ 31 E | 2, d<br>c, g<br>3                                 |   | <b>Karotten- Spargel- Ragout, Kräuter- Kartoffelstampf</b><br>509 Kcal/ 28 E   | a, g<br>i, j      |                     | <b>Pfirisch-Maracuja-Creme</b><br>141Kcal/ 11E            | 1, g<br>f     |
| Fr<br>31.07.  | <b>Fischfilet mit Kräutersoße Kartoffeln und Salat</b><br>512 Kcal/ 24,4 E           | 2, d<br>c, g<br>3                                 |   | <b>geb. Blumenkohl mit holländischer Soße und Kartoffeln</b><br>476 Kcal/ 26 E | a, c<br>g,        |                     | <b>frisches Obst</b><br>100Kcal                           |               |
| Sa<br>01.08.  | <b>Krautpfanne mit Salzkartoffeln</b><br>485 Kcal/ 31,8 E                            | c, 4<br>a, j,<br>g                                |   | <b>Süßkartoffeleintopf</b><br>528 Kcal/ 34 E                                   | 2, 4<br>i, j<br>a |                     | <b>Zitronen-Buttermilch-Dessert</b><br>141Kcal/ 11E       | 1,6<br>h<br>g |
| So.<br>02.08. | <b>Sauerbraten mit Rotkohl und böhmischen Klößen</b><br>482 Kcal / 33 E              | 2, a  |   | <b>Putenrollbraten mit Buttermöhren und Klößen</b><br>587 Kcal/ 36 E           | 2, 4,<br>a        |                     | <b>Grießflammerie mit Himbeersoße</b><br>158 Kcal / 5,4 E | 1, 6<br>g, 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: 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 !