


KW 25		<h2 style="text-align: center;">Speiseplan EaR</h2> <h3 style="text-align: center;">15.06.-21.06.2026</h3>				Name:		
		<span style="background-color: #92d050;">Gericht 1</span>		<span style="background-color: #6666ff;">Gericht 2</span>		<span style="background-color: #ff6666;">Dessert</span>		
<b>Mo</b> 15.06.	<b>Erbensuppe mit Wiener Würstchen</b> 290 Kcal / 23,7 E	i, h	<b>X</b>	<b>Hühner-Nudeltopf</b> 453 Kcal/ 24 E	2, c a	<b>X</b>	<b>Schokopudding</b> 148 Kcal/ 4,8 E	1, g, f,
<b>Di</b> 16.06.	<b>Sülze mit Bratkartoffeln und Remoulade</b> 54Kcal/31E	2, 3 g a		<b>Kartoffelgratin mit Salat</b> 319 Kcal / 24 E	c, g		<b>Vanillecreme</b> 152 Kcal / 5,4 E	1,6 h g
<b>Mi</b> 17.06.	<b>Bratklops mit Mischgemüse und Kartoffeln</b> 492 Kcal/ 32 E	2, g, a		<b>Schlemmerfilet Broccoli mit Kräutersoße und Kartoffelstampf</b> 419 Kcal/ 27 E	2, 3 4, a d		<b>Erdbeerquarkspeise</b> 141Kcal/ 11E	1,6 h g
<b>Do</b> 18.06.	<b>Nudeln mit Wurstgulasch und Salat</b> 54Kcal/31E	a, 3		<b>Eier mit Senfsoße, Salzkartoffeln und Salat</b> 430 Kcal/ 21,6 E	g		<b>Kiwigrütze</b> 132 Kcal / 2,1 E	2, 6
<b>Fr</b> 19.06.	<b>Backfisch mit lauwarmen Kartoffelsalat</b> 512 Kcal/ 24,4 E	a e		<b>Kaiserschmarrn mit Rosinen und warmer Vanillesoße</b> 430 Kcal/ 21,6 E	a h c		<b>frisches Obst</b> 100Kcal	
<b>Sa</b> 20.06.	<b>Kohlroulade mit und Salzkartoffeln</b> 492 Kcal/ 32 E	2, g, a		<b>Hackfleisch-Käse-Lauchsuppe</b> 290 Kcal / 23,7 E			<b>Limettenjoghurt</b> 152 Kcal / 5,4 E	1, g, f,
<b>So.</b> 21.06.	<b>Schweinebraten mit Gemüse und Klößen</b> 476 Kcal / 35 E	2, 3 g a		<b>Szegediner Gulasch mit böhmischen Knödeln</b> 482 Kcal / 33 E	2, a		<b>Panna Cotta mit Mangosoße</b> 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, Sulfite 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 !