

KW 26		<h2 style="text-align: center;">Speiseplan EaR</h2> <h3 style="text-align: center;">22.06.-28.06.2026</h3>				Name:	
		Gericht 1		Gericht 2		Dessert	
Mo 22.06.	Grüne Bohneneintopf mit Schweinefleisch <small>341 Kcal / 18,9 E</small>	i, h	Wikingereintopf <small>528 Kcal/ 34 E</small>	2, 4 i, j a	Kokospudding <small>148 Kcal/ 4,8 E</small>	1, g, f,	
Di 23.06.	Königsberger Klopse mit Kartoffelpüree und rote Beete Salat <small>468 Kcal/ 31 E</small>	a, 3	Grießbrei mit Zimt und Zucker <small>430 Kcal/ 21,6 E</small>	g	Pflaumenkompott <small>152Kcal/5,4E</small>		
Mi 24.06.	Schweinegulasch mit Nudeln und Salat <small>468 Kcal/ 31 E</small>	2, d c, g 3	Fischfilet mit Grillgemüse und Kartoffelstampf <small>483 Kcal/ 27,6 E</small>	d, 2 3, g a	Joghurt mit Schokosplittern <small>100Kcal</small>		
Do 25.06.	Hähnchenschnitzel mit Leipziger Allerlei und Salzkartoffeln <small>468 Kcal/ 31 E</small>	2, d c, g 3	Karotten- Spargel- Ragout, Kräuter- Kartoffelstampf <small>509 Kcal/ 28 E</small>	a, g i, j	Pfirisch-Maracuja-Creme <small>141Kcal/ 11E</small>	1, g f	
Fr 26.06.	Fischfilet mit Kräutersoße Kartoffeln und Salat <small>512 Kcal/ 24,4 E</small>	2, d c, g 3	geb. Blumenkohl mit holländischer Soße und Kartoffeln <small>476 Kcal/ 26 E</small>	a, c g,	frisches Obst <small>100Kcal</small>		
Sa 27.06.	Krautpfanne mit Salzkartoffeln <small>485 Kcal/ 31,8 E</small>	c, 4 a, j, g	Süßkartoffeleintopf <small>528 Kcal/ 34 E</small>	2, 4 i, j a	Zitronen-Buttermilch-Dessert <small>141Kcal/ 11E</small>	1, 6 h g	
So. 28.06.	Sauerbraten mit Rotkohl und böhmischen Klößen <small>482 Kcal / 33 E</small>	2, a	Putenrollbraten mit Buttermöhren und Klößen <small>587 Kcal/ 36 E</small>	2, 4, a	Grießflammerie mit Himbeersoße <small>158 Kcal / 5,4 E</small>	1, 6 g, h	

Legende Allergene: a: Glutenhaltiges Getreide b:Krebstiere c: Eier d: Erdnüsse f: Soja g: Milch h: Schalenfrüchte i: Sellerie j: Senf k: Sesam l: Schwefeldioxid, Sulfid 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 !