


KW 27		<h2 style="text-align: center;">Speiseplan EaR</h2> <h3 style="text-align: center;">29.06.-05.07.2026</h3>				Name:	
		Gericht 1		Gericht 2		Dessert	
Mo 29.06.	Reiseintopf mit Rindfleisch 310 Kcal/ 22 E	3, 2 a	Pichelsteiner Eintopf 310 Kcal/ 22 E	3, 2 a	Vanillepudding 148 Kcal/ 4,8 E	1, g, f,	
Di 30.06.	Bratwurst mit Sauerkraut und Kartoffelstampf 498 Kcal/ 27 E	a, 2	Tomatenfisch mit Basilikumsoße und Reis 512 Kcal/ 24,4 E	2, d c, g 3	Butterkeks-Schlemmer-Creme 148 Kcal / 4,8 E	1, g f, h	
Mi 01.07.	Hackfleisch-Zucchini-panne mit Kartoffelstampf 512 Kcal/ 24,4 E	2, a c	Gemüse-Nudel-Auflauf 483 Kcal/ 27,6 E	d, 2 3, g a	Birnenjoghurt 141Kcal/ 11E	1, g f, h	
Do 02.07.	Jägerschnitzel mit Nudeln und Tomatensoße 512 Kcal/ 24,4 E	2, d c, g 3	Hefeklöße mit Vanillesoße 485 Kcal/ 31,8 E	2, g, a	Erdbeerkompott 152Kcal/5,4E	a, g	
Fr 03.07.	Fischfilet "Finkenwerder" Art mit Buttersoße, Kartoffeln und Salat 512 Kcal/ 24,4 E	2, d c, g 3	Rührei mit Rahmspinat und Salzkartoffeln 522 Kcal / 32 E	c, g	frisches Obst 100Kcal		
Sa 04.07.	Linsensuppe mit Würstchenscheiben 468 Kcal/ 31 E	2, a c	Bockwurst mit Kartoffelsalat 587 Kcal/ 36 E	2, 4, a, c	Schoko-Bananen Quark 148 Kcal / 4,8 E		
So. 05.07.	Rheinische Rindfleischpanne mit Herzoginkartoffeln 482 Kcal / 33 E	2, 3 g a	Wildgulasch mit Waldpilzen und Klößen 481 Kcal/31 E	2, a 3, g	Blaubeer-Käsekuchen 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, 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 !