

# Speiseplan vom 21.01.2019 - 27.01.2019



Datum	Menü 1 ( Vollkost)	Menü 2 ( Leichte Vollkost)	Menü 3 ( Vegetarisch)	Menü 4 Salatteller	Dessert
Montag 21.01.2019	Tomaten-Hackfleischsauce vom Rind L mit Penne A,511,C und Parmesan 2,g,C,G  Beilagensalat 3,1,L  486 kcal,23 g Eiweiß,18 g Fett,56g KH	Vollkornnudeln A,511 mit Tomaten-Frischkäsesauce g,G,L,19 Brokkoli  Beilagensalat 3,1,L  379 kcal,13 g Eiweiß,11 g Fett, 52 g KH	Gnocchi-Pfanne mit Gemüsestreifen C,I dazu Kräutersoße 1,A,511,G,19  Beilagensalat 3,1,L  440 kcal,13 g Eiweiß,14 g Fett, 6 g KH	Salatteller mit Ei und Käse C, G,19	Obst  70 kcal, 1 g Eiweiß, 0 g Fett, 15 g KH
Dienstag 22.01.2019	Gefüllte Paprikaschote aus Rind- und Schweinefleisch C dazu Tomatensoße L und Reis  Beilagensalat 3,1,L  438 kcal, 22 g Eiweiß, 18 g Fett, 45 g KH	Lachsfilet D mit Bandnudeln A, 511 und Blattspinat G,L  Beilagensalat 3,1,L  391 kcal, 33g Eiweiß, 6 g Fett, 50 g KH	Kichererbsenragout mit Zucchini, Tomaten, Zwiebeln und Zimt I, Reis  Beilagensalat 3,1,L  262 kcal, 10g Eiweiß, 3 g Fett, 48 g KH	Salatteller mit Thunfisch D	Buttermilchdessert Limette/Zitrone g,G,19  112 kcal, 2 g Eiweiß, 3 g Fett, 18g KH
Mittwoch 23.01.2019	Kalbs-Bratwurst 3,7 dazu gebundene Erbsen und Möhren 1,511,g,G,19 , Kartoffeln  Beilagensalat 3,1,L  597 kcal, 14 g Eiweiß,52g Fett, 20 g KH	Geflügelbällchen A,I,J in Sauce mit Gemüsestreifen G,g,L,19 Kartoffelpüree 3,1,7,g,G,19  Beilagensalat 3,1,L  350 kcal, 14g Eiweiß,11g Fett, 19 g KH	Falafel A,511,I mit Cous Cousgemüse A,511,I  Beilagensalat 3,1,L  570 kcal,21g Eiweiß,27 g Fett,53 g KH	Salatteller mit Kochschinken 2,3	Obst  70 kcal, 1 g Eiweiß, 0 g Fett, 15 g KH
Donnerstag 24.01.2019	Schweinerippchen mit geschmorten Weißkohl 1,I und Kartoffelpüree 3,1,7,g,19,G  Beilagensalat 3,1,L  621 kcal, 46 g Eiweiß,26 g Fett, 27g KH	Hähnchenstreifen mit Pellkartoffeln und Kräuterquark 19,g,G  Beilagensalat 3,1,L  463kcal, 34 g Eiweiß,14g Fett,46 g KH	Überbackener Kartoffelrösti mit Zucchini und Tomate G,L,19  Beilagensalat 3,1,L  447 kcal, 19 g Eiweiß,29g Fett,43 g KH	Salatteller mit Pute 2,3,7	Pfirsichkompott  59 kcal, 1 g Eiweiß, 0 g Fett, 13 g KH
Freitag 25.01.2019	Fischfilet "Bordelaise" A,511,D mit Dillsoße 1,A,511,g,19,G und Kartoffeln  Beilagensalat 3,1,L  660 kcal, 29 g Eiweiß,37 g Fett, 50 g KH	Punte Pasta A,511 mit Karotten, Sellerie und Zucchini A, dazu Frischkäsesoße 1,A,511,g,19,G  Beilagensalat 3,1,L  370kcal, 11 g Eiweiß,10g Fett, 56 g KH	Blumenkohl-Käsebratlinge 1,A,g,G,511,19 mit Kartoffelpüree u. Petersiliensoße 1,A,511,g,19,G  Beilagensalat 3,1,L  398 kcal, 10 g Eiweiß,10g Fett, 62 g KH	Salatteller mit Fetakäse G, g,19	Obst  70 kcal, 1 g Eiweiß, 0 g Fett, 15 g KH
Samstag 26.01.2019	Erbseintopf mit Karotten, Sellerie, Porree, Kartoffeln und Speck vom Schwein 2,3,5,7,I,J  Beilagensalat 3,1,L  470kcal, 24 g Eiweiß,24 g Fett, 37 g KH	Hühnereintopf mit Karotten, Sellerie, Zucchini I und Reis  Beilagensalat 3,1,L  231 kcal, 17g Eiweiß,2 g Fett, 35 g KH	Erbseintopf mit Karotten, Sellerie, Porree ,Kartoffeln I  Beilagensalat 3,1,L  275 kcal, 14g Eiweiß,1 g Fett, 48 g KH		Rote Grütze mit Vanillesoße 1,g,G,19  100 kcal, 1 g Eiweiß, 2 g Fett, 18 g KH
Sonntag 27.01.2019	Rinderbraten mit Meerrettichsauce 3,1,A,511,g,19,G,L Kartoffeln  Beilagensalat 3,1,L  386kcal, 28g Eiweiß,27 g Fett, 40 g KH		Spätzle A,511,C mit Käsesoße 2,1,A,511,g,19,G  Beilagensalat 3,1,L  505 kcal, 1 g Eiweiß,15g Fett, 74 g KH		Kuchen A,g,C,G,19  217kcal, 2 g Eiweiß, 10 g Fett, 29g KH

Zusatzstoffe: (2) mit Konservierungsstoff (3) mit Antioxidationsmittel (01 oder 07 oder 08 oder 11) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel (1) mit Farbstoff (5) geschwefelt (7) mit Phosphat (19) mit Milcheiweiß Allergene: (A) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse (511) Weizen und Weizenerzeugnisse (g) Lactose (C) Eier und -erzeugnisse (D) Fisch und -erzeugnisse (F) Soja und -erzeugnisse (G) Milch und -erzeugnisse (I) Sellerie und -erzeugnisse (J) Senf und -erzeugnisse (L) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l als SO<sub>2</sub> angegeben.

Informationen: Die Erläuterungen zu den Allergenen und Zusatzstoffen können bei den Menüassistenten / Küchenpersonal erfragt werden.  
Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt und GUTEN APPETIT.

Erstellt und freigegeben: Leitung Verpflegungsmanagement

Änderungen vorbehalten.

erstellt am: 11.01.2019