



Speiseplan für die 33. Kalenderwoche 14.08.2023 bis 18.08.2023



	Menü 1	Menü 2
Montag	Fadennudel Eintopf mit Erbsen und Möhren ^{A, A1, D} frischer Eisbergsalat Joghurtdessert ^{B, H} <hr/> 449 kcal; 12 g Fett; 70 g KH; 15 g Eiweiß	
Dienstag	Kräuterfisch (Seelachs) ^E Petersilien-Zitronensoße ^A Broccoli Parboiled Natur-Vollkornreis frisches Obst <hr/> 303 kcal; 4 g Fett; 60 g KH; 7 g Eiweiß	
Mittwoch	Rote Bete Bratling Kartoffelstampf ^H knackiger Gartensalat Birnenkompott <hr/> 328 kcal; 15 g Fett; 42 g KH; 5 g Eiweiß	
Donnerstag	Gegrillte Hähnchenbrust Porree in Rahm ^{A., A1, B, H, J, 12} Salzkartoffeln frisches Obst <hr/> 536 kcal; 21 g Fett; 59 g KH; 27 g Eiweiß	
Freitag	Spätzle- Gemüse-Pfanne ^{A, D} mit Reibekäse ^H Tomaten-Kräutersoße ^{A., A1, B, H, 12} Gewürzgurke ^{1, 4} Grießpudding ^{A, H} <hr/> 752 kcal; 32 g Fett; 90 g KH; 23 g Eiweiß	

enthält deklarationspflichtige Zusatzstoffe/Allergene: (A) Glutenhaltige Getreide -und erzeugnisse, (A.) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse, (A1) Weizen und Weizenerzeugnisse, (B) Laktose, (D) Eier und -erzeugnisse, (E) Fisch und -erzeugnisse, (H) Milch und -erzeugnisse, (J) Sellerie und -erzeugnisse (1) mit Konservierungsmittel, (4) mit Süßungsmittel, (12) mit Farbstoff

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit! - Änderungen vorbehalten