



Speiseplan für die 34. Kalenderwoche 21.08.2023 bis 25.08.2023



	Menü 1	Menü 2
Montag	<p>Spiralnudeln (dreifarbig)^A Tomatensoße^{A, A., A1, H} hausgemachter Gurkensalat^{M, 2} frisches Obst</p> <hr/> <p>751 kcal; 33 g Fett; 98 g KH; 16 g Eiweiß</p>	
Dienstag	<p>Gegrilltes Seelachsfilet^E Honig-Dill-Senfoße^{A, A., A1, H, K, 12} Blumenkohl Salzkartoffeln Joghurtdessert^{B, H}</p> <hr/> <p>528 kcal; 23 g Fett; 67 g KH; 12 g Eiweiß</p>	
Mittwoch	<p>Königsberger Kochklops (Schwein/Rind)^{A, D} in leichter Soße^{A, A., A1, H, M, 2} Petersilienkartoffeln Rote Bete⁴ frisches Obst</p> <hr/> <p>610 kcal; 31 g Fett; 82 g KH; 20 g Eiweiß</p>	
Donnerstag	<p>Grüne Bohnen Eintopf mit Kartoffeln und Gemüse^{J, 13} Vollkornbrot frischer Bauernsalat Buttermilchdessert^H</p> <hr/> <p>260 kcal; 6 g Fett; 39 g KH; 10 g Eiweiß</p>	
Freitag	<p>Hühnerfrikassee mit Leipziger Gemüse^{A, A., A1, H} Parboiled Langkornreis Fruchtcocktail-Kompott</p> <hr/> <p>556 kcal; 25 g Fett; 52 g KH; 30 g Eiweiß</p>	

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, (K) Senf und -erzeugnisse, (M) Schwefeldioxid und Sulfide (>10mg/kg) (2) mit Antioxidationsmittel, (4) mit Süßungsmittel, (12) mit Farbstoff, (13) geschwefelt

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit! - Änderungen vorbehalten