

Speisekarte

Speiseplan vom 13.05.2024 bis 19.05.2024 20. KW

	Menü 1 Vollkost	NW	Menü 2 leichte Vollkost	NW	Menü 3 Vegetarisch	NW	Dessert	NW
Montag 13.05.2024	Pasta ^{a,a1,c} Bolognese ⁱ Reibekäse ^g	1808 kJ, 431 kcal, 17,80g Fett, 8,02g ges. FS, 40,38g KH, 5,02g Zucker, 25,68g Eiweiß, 0,35g Salz	Hähnchenroulade "Florentiner Art" ^{g,j} Kräutersauce ^g Zucchini-gemüse ^g Kartoffelpüree ^{1,3,5,g,l}	1995 kJ, 479 kcal, 31,87g Fett, 11,52g ges. FS, 20,31g KH, 4,07g Zucker, 25,76g Eiweiß, 3,20g Salz	Schupfnudel-Gemüsepfanne ^{a,a1,c,g}	1227 kJ, 291 kcal, 6,12g Fett, 3,21g ges. FS, 47,35g KH, 8,16g Zucker, 8,51g Eiweiß, 2,02g Salz	Kompott	129 kJ, 30 kcal, 0,08g Fett, 0,08g ges. FS, 6,4g KH, 6,4g Zucker, 0,32g Eiweiß, 0g Salz
Dienstag 14.05.2024	Paniertes Schweineschnitzel ^{a,a1} Pilzrahmsauce ^g Erbsen-Möhrengemüse ^g Kartoffel Rösti	1957 kJ, 466 kcal, 15,34g Fett, 3,88g ges. FS, 49,90g KH, 11,64g Zucker, 27,71g Eiweiß, 3,47g Salz	Rührei ^c Blattspinat ^g Kartoffeln ^{3,5,1}	1596 kJ, 381 kcal, 21,56g Fett, 6,88g ges. FS, 18,86g KH, 1,82g Zucker, 25,43g Eiweiß, 3,36g Salz			Joghurtspeise ^g	546 kJ, 129 kcal, 3,5g Fett, 2,3g ges. FS, 20,9g KH, 19,76g Zucker, 3,51g Eiweiß, 0,14g Salz
Mittwoch 15.05.2024	Deftiger Linseneintopf mit würzigem Speck ^{2,3,8,i}	776 kJ, 186 kcal, 7,38g Fett, 1,37g ges. FS, 20,4g KH, 3,12g Zucker, 9,2g Eiweiß, 2,76g Salz	Hühner-Nudel-Topf ^{a,a1,c,i}	1168 kJ, 280 kcal, 7,26g Fett, 2,08g ges. FS, 29,72g KH, 3,89g Zucker, 22,12g Eiweiß, 4,37g Salz	Kartoffelpuffer mit Apfelkompott ^{3,a,a1,c}	974 kJ, 232 kcal, 4,58g Fett, 2,63g ges. FS, 41,63g KH, 8,25g Zucker, 3,75g Eiweiß, 1,65g Salz	Fruchtquark ^g	557 kJ, 133 kcal, 2,3g Fett, 1,48g ges. FS, 14,18g KH, 14,06g Zucker, 10,28g Eiweiß, 0,05g Salz
Donnerstag 16.05.2024	Kasseler ^{2,3,8} Bratensauce ^{a,a1,a3} Sauerkraut, Kartoffelpüree ^{1,3,5,g,l}	2006 kJ, 481 kcal, 25,94g Fett, 10,08g ges. FS, 34,52g KH, 8,17g Zucker, 24,57g Eiweiß, 6,51g Salz	Putenbraten, Bratensauce ^{a,a1,a3} Möhren ^g Kartoffeln ^{3,5,1}	1568 kJ, 373 kcal, 11,76g Fett, 5,75g ges. FS, 34,66g KH, 8,04g Zucker, 29,13g Eiweiß, 4,07g Salz	Blumenkohl Käse Medaillons ^{a,a1,g} Kräutersauce ^g Möhren ^g Kartoffeln ^{3,5,1}	2105 kJ, 502 kcal, 25,88g Fett, 5,57g ges. FS, 52,43g KH, 10,33g Zucker, 10,44g Eiweiß, 2,16g Salz	Pudding ^{1-g}	367 kJ, 87 kcal, 1,39g Fett, 0,9g ges. FS, 15,43g KH, 9,41g Zucker, 3,09g Eiweiß, 0,13g Salz
Freitag 17.05.2024	Fischfilet in Backteig ^{a,a1,c,d,j} Kräutersauce ^g buntes Gemüse, Kartoffeln ^{3,5,1}	1575 kJ, 375 kcal, 12,25g Fett, 1,30g ges. FS, 43,64g KH, 4,92g Zucker, 18,78g Eiweiß, 2,68g Salz	gekochte Eier in Kräutersauce ^{c,g,i} Brokkoli, Kartoffeln ^{3,5,1}	1175 kJ, 279 kcal, 12,11g Fett, 4,66g ges. FS, 23,14g KH, 6,15g Zucker, 17,93g Eiweiß, 2,73g Salz			Milchreis ^g	507 kJ, 120 kcal, 3,65g Fett, 2,21g ges. FS, 17,8g KH, 9,92g Zucker, 4g Eiweiß, 0,43g Salz
Samstag 18.05.2024	Schweinegyros, Zatziki ^g Kartoffel Wedges ^{a,a1} Krautsalat ³	2485 kJ, 595 kcal, 35,31g Fett, 6,41g ges. FS, 38,9g KH, 12,62g Zucker, 28,49g Eiweiß, 2,92g Salz	Putengeschnetzeltes ^{g,i} Basmatireis, buntes Gemüse	1788 kJ, 425 kcal, 13,34g Fett, 4,74g ges. FS, 47,39g KH, 5,58g Zucker, 26,42g Eiweiß, 3,34g Salz	Allergene und Zusatzstoffe: 1 = mit Farbstoff/en, 2 = konserviert, 3 = mit Antioxidationsmittel, 5 = geschwefelt, 8 = mit Phosphat/en, a = Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, a1 = Weizen, a3 = Gerste, c = Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse, d = Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, g = Milch daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose), i = Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse, j = Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse, l = Schwefeldioxid und Sulfite > 10 mg/kg oder 10mg/l		Götterspeise ¹	725 kJ, 171 kcal, 0g Fett, 0g ges. FS, 40,93g KH, 40,87g Zucker, 1,47g Eiweiß, 0,01g Salz
Sonntag 19.05.2024	Rinderroulade ^{2,3,8,j} Bratensauce ^{a,a1,a3} Rotkohl, Kartoffeln ^{3,5,1}	1750 kJ, 419 kcal, 16,46g Fett, 6,52g ges. FS, 37,70g KH, 10,02g Zucker, 27,58g Eiweiß, 5,49g Salz	Kräuterbraten vom Schwein, Bratensauce, Möhren ^g Kartoffelpüree ^g	1699 kJ, 405 kcal, 24,04g Fett, 10,35g ges. FS, 19,40g KH, 7,41g Zucker, 26,73g Eiweiß, 3,27g Salz			Buttermilch-Dessert ^g	494 kJ, 117 kcal, 4,1g Fett, 2,8g ges. FS, 15,9g KH, 15,6g Zucker, 3,7g Eiweiß, 0,2g Salz