

# Speiseplan vom **15.07.2024** bis **21.07.2024** 29. Kalenderwoche

|                              |   |                                   |  |  |  |                               |  |
|------------------------------|---|-----------------------------------|--|--|--|-------------------------------|--|
| <b>Frühstück</b>             | <b>Brötchen, Vollkornbrötchen, verschiedene Brotsorten, Butter, Margarine, Marmeladen, Nussnougatcreme, Honig, Wurst, Käse, Kaffee, Tee, Säfte, Milch, Mineralwasser, Obst, jeden Mittwoch und Sonntag Ei</b> |                                   |  |  |  |                               |  |
| <b>Salat-Auswahl</b>         | <b>Montag - Freitag täglich frische Salate mit verschiedenen Dressings</b>  |                                   |  |  |  |                               |  |
|                              | <b>Montag<br/>15.07.2024</b>  | <b>Dienstag<br/>16.07.2024</b>    | <b>Mittwoch<br/>17.07.2024</b>                                       | <b>Donnerstag<br/>18.07.2024</b>   | <b>Freitag<br/>19.07.2024</b>  | <b>Samstag<br/>20.07.2024</b> | <b>Sonntag<br/>21.07.2024</b>  |
| <b>Menü 1 / Vollkost</b>     | Fleischkäse<br>Kartoffelpüree und<br>Sauerkraut   | Kohlrabisuppe                     | Bratwurst vom Grill<br>mit<br>Kartoffelsalat                         | Eier in<br>Senfsoße,<br>Kartoffeln und<br>Gurkensalat  | Schlemmerfilet<br>"Bordelaise" mit<br>Kräutersoße,<br>Kartoffeln und<br>Brokkoli | Wirsingkohleintopf            | Rinderbraten mit<br>Meerrettichsoße,<br>Kartoffeln und<br>Rote Betesalat |
| Zusatzstoffe und Allergene   | 2,3,8,a,a1,g  | i                                 | 8,j  | 3,5,a,a1,c,g,j,l   | 1,3,a,a1,d,g   | i                             | 3,5,9,a,a1,g,i,l   |
| Nährwerte                    | kcal: 1041  | kcal: 157                         | kcal: 444  | kcal: 390  | kcal: 501  | kcal: 176                     | kcal: 494  |
| <b>Menü 2 / Leichte Kost</b> | Hähnchennuggets<br>mit<br>Curryrahmsoße,<br>Reis und<br>Asiagemüse  | Marillenknödel mit<br>Vanillesoße | Champignonpfanne<br>mit<br>Röstitaler,<br>Gemüse und<br>Kräuterquark | Gemüse-<br>Reispfanne mit<br>Hähnchen  | Gefüllter<br>Pfannkuchen mit<br>Gemüse   | Champignonrahmsuppe           | Rinderbraten mit<br>Meerrettichsoße,<br>Kartoffeln und<br>Rote Betesalat |
| Zusatzstoffe und Allergene   | 2,a,a1,f,g,i  | a,a1,c,g                          | 2,3,5,g,i,l  | 2,a,a1,f   | a,a1,c,g,i   | 2,3,5,i,l                     | 3,5,9,a,a1,g,i,l   |
| Nährwerte                    | kcal: 471   | kcal: 408                         | kcal: 452  | kcal: 225  | kcal: 263  | kcal: 124                     | kcal: 494  |
| <b>Dessert</b>               | Cremespeise   | Fruchtjoghurt                     | Rote Grütze mit<br>Vanillesoße                                       | Kompott  | Obst   | Karamelpudding                | Obstsalat  |
| Zusatzstoffe und Allergene   | g   | g                                 | g  | 1  | 3  | 1,11,2,g                      | 3  |
| Nährwerte                    | kcal: 112   | kcal: 71                          | kcal: 82   | kcal: 104  | kcal: 38   | kcal: 71                      | kcal: 73   |
| <b>Kaffeezeit</b>            | <b>Wechselweise werden Kuchen, Gebäck etc, Kaffee und Tee angeboten</b>   |                                   |  |  |  |                               |  |
| <b>Abendessen</b>            | <b>verschiedene Brotsorten, Butter, Margarine, Wurst, Käse, Obst und Süßspeisen, wechselnde Suppen und kleine Köstlichkeiten, Tee, Säfte, Milch, Mineralwasser</b>  |                                   |  |  |  |                               |  |
| <b>Spät-mahlzeit</b>         | <b>Joghurt, Pudding, Kompott, Quark, Götterspeise</b>   |                                   |  | <b>Für Informationen zu den Zusatzstoffen, Allergenen &amp; Nährwerten wenden Sie sich bitte an das Küchenpersonal</b> |  |                               | <b>M. Stehr<br/>Küchenleiter</b>   |

Zu jeder Mahlzeit werden Säfte, Mineralwasser oder Tee kostenlos angeboten.

\*Änderungen vorbehalten