

Speiseplan vom 01.07.2024 - 07.07.2024



Tag	Suppe/ Dessert	Menü 1	Menü 2	Preise
Montag	Tagessuppe ^{51,511,52,58} Tagesdessert ^{12,51,511,52,58}	Rinderfrikadelle mit Pilzsoße ^{51,511,54,61,63} Möhrengemüse und Spätzle ^{2,51,511,52,58} ^{52,58}	Ratatouillegemüse in Tomatensoße ^{2,51,511,52,58} und Butterreis	Suppe / Dessert 2,20 Euro Hauptgang 9,00 Euro
	199 kcal, 7 g Eiweiß, 8 g Fett, 25 g KH	625 kcal, 25 g Eiweiß, 31 g Fett, 57 g KH	384 kcal, 10 g Eiweiß, 12 g Fett, 57 g KH	0 kcal, 0 g Eiweiß, 0 g Fett, 0 g KH
Dienstag	Tagessuppe ^{51,511,52,58} Tagesdessert ^{12,51,511,52,58}	Deftiger Graupeneintopf ^{3,51,511,515,52,58,60} mit frischem Gemüse und Kartoffelwürfel ^{52,58,60} Brötchen ^{51,511}	Käsespätzle mit Röstzwiebeln ^{1,51,511,52,58} Sahnesoße ^{2,51,511,52,58} und Salatschale Röstzwiebeln extra ²	Suppe / Dessert 2,20 Euro Hauptgang 9,00 Euro
	199 kcal, 7 g Eiweiß, 8 g Fett, 25 g KH	436 kcal, 15 g Eiweiß, 9 g Fett, 71 g KH	539 kcal, 11 g Eiweiß, 31 g Fett, 54 g KH	0 kcal, 0 g Eiweiß, 0 g Fett, 0 g KH
Mittwoch	Tagessuppe ^{51,511,52,58} Tagesdessert ^{12,51,511,52,58}	Schweinsbratwurst mit Senfsoße ^{2,51,511,52,58,61,63} Kohlrabigemüse und Bratkartoffeln ^{2,51,511,52,58} ¹	Apfelpfannkuchen ^{2,51,511,52,54,58} mit Vanillesoße ^{12,52,58}	Suppe / Dessert 2,20 Euro Hauptgang 9,00 Euro
	199 kcal, 7 g Eiweiß, 8 g Fett, 25 g KH	526 kcal, 8 g Eiweiß, 36 g Fett, 39 g KH	378 kcal, 14 g Eiweiß, 8 g Fett, 61 g KH	0 kcal, 0 g Eiweiß, 0 g Fett, 0 g KH
Donnerstag	Tagessuppe ^{51,511,52,58} Tagesdessert ^{12,51,511,52,58}	Birnen-Apfel-Auflauf mit Haferlocken und Nüssen ^{52,54,58,59,597}	Schweizer Käserösti mit Gemüse ^{52,58} und Käse überbacken ^{1,52,58} und Salatschale	Suppe / Dessert 2,20 Euro Hauptgang 9,00 Euro
	199 kcal, 7 g Eiweiß, 8 g Fett, 25 g KH	690 kcal, 19 g Eiweiß, 40 g Fett, 63 g KH	543 kcal, 18 g Eiweiß, 35 g Fett, 34 g KH	0 kcal, 0 g Eiweiß, 0 g Fett, 0 g KH
Freitag	Tagessuppe ^{51,511,52,58} Tagesdessert ^{12,51,511,52,58}	Heringstipp nach Hausfrauenart ^{1,2,4,12,54,55,61} in Sauerrahmsoße ^{52,58} und Salzkartoffeln	Bunte Nudelpfanne mit Mais, Erbsen und Möhren ^{51,511} ^{52,58} und Sahnesoße ^{2,51,511,52,58}	Suppe / Dessert 2,20 Euro Hauptgang 9,00 Euro
	199 kcal, 7 g Eiweiß, 8 g Fett, 25 g KH	542 kcal, 15 g Eiweiß, 49 g Fett, 8 g KH	507 kcal, 15 g Eiweiß, 24 g Fett, 53 g KH	0 kcal, 0 g Eiweiß, 0 g Fett, 0 g KH
Samstag	Salatschale Tagesdessert ^{12,51,511,52,58}	Bunte Suppe mit Hackfleisch ^{3,51,511,515,52,58,60} und Kartoffelwürfeln Brötchen ^{51,511}	italienischer Gemüseeintopf mit ^{3,51,511,515,52,58,60} und Kartoffeln Brötchen ^{51,511}	Suppe / Dessert 2,20 Euro Hauptgang 9,00 Euro
	122 kcal, 3 g Eiweiß, 4 g Fett, 18 g KH	356 kcal, 20 g Eiweiß, 10 g Fett, 45 g KH	260 kcal, 9 g Eiweiß, 2 g Fett, 47 g KH	0 kcal, 0 g Eiweiß, 0 g Fett, 0 g KH
Sonntag	Tagessuppe ^{51,511,52,58} Tagesdessert ^{12,51,511,52,58}	Rinderbraten in Burgundersoße ^{61,63} mit Blumenkohl ^{52,58} und Kartoffelrösti	Sommergemüse ^{52,58} in Rahmsoße ^{2,51,511,52,58} Gnocchi ^{52,54,58}	Suppe / Dessert 2,20 Euro Hauptgang 9,00 Euro
	199 kcal, 7 g Eiweiß, 8 g Fett, 25 g KH	555 kcal, 29 g Eiweiß, 28 g Fett, 42 g KH	702 kcal, 13 g Eiweiß, 32 g Fett, 87 g KH	0 kcal, 0 g Eiweiß, 0 g Fett, 0 g KH

Wir wünschen einen Guten Appetit

Beirat

Küchenleitung

Einrichtungsleitung

Änderungen vorbehalten!

Die Beilagen beider Menüs sind austauschbar

Passierte Kost steht in Menü 1 und 2 zur Verfügung



Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (3) mit Geschmacksverstärker; (4) mit Süßungsmittel; (12) mit Farbstoff; (13) geschwefelt; (16) mit Phosphat Allergene: (51) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (511) Weizen und Weizenerzeugnisse; (512) Dinkel und Dinkelerzeugnisse; (515) Gerste und Gersteeerzeugnisse; (516) Hafer und Hafererzeugnisse; (52) Laktose; (54) Eier und -erzeugnisse; (55) Fisch und -erzeugnisse; (57) Soja und -erzeugnisse; (58) Milch und -erzeugnisse; (59) Schalenfrüchte und -erzeugnisse; (593) Walnüsse und Walnusserzeugnisse; (597) Pistazien und Pistazieerzeugnisse; (60) Sellerie und -erzeugnisse; (61) Senf und -erzeugnisse; (63) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10/mg/l, als SO2 angegeben

Wenn Sie Fragen zu Allergenen haben, wenden Sie sich bitte an die Küche. Die Angaben der Nährwerte beziehen sich immer auf eine Portion. Die Portionsgrößen sind ausliegenden Listen zu entnehmen. Selbstverständlich wird eine ärztlich verordnete Diät, nach Ihren Bedürfnissen für Sie zubereitet.

Speiseplan vom 08.07.2024 - 14.07.2024

Tag	Suppe/ Dessert	Menü 1	Menü 2	Preise
Montag	Tagessuppe ^{51,511,52,58} Tagesdessert ^{12,51,511,52,58}	Fleischkäse mit dunkler Soße ^{1,2,3,16,51,511,52,57,58,61} Bayrischkraut ² und Kartoffelpüree ^{2,52,58,63}	Bauernomelette ^{2,54,60} mit Senf Gurken ^{2,4,61} und Remouladensoße ^{1,2,4,12,54,61}	Suppe / Dessert 2,20 Euro Hauptgang 9,00 Euro
	199 kcal, 7 g Eiweiß, 8 g Fett, 25 g KH	703 kcal, 19 g Eiweiß, 49 g Fett, 43 g KH	485 kcal, 15 g Eiweiß, 31 g Fett, 34 g KH	0 kcal, 0 g Eiweiß, 0 g Fett, 0 g KH
Dienstag	Tagessuppe ^{51,511,52,58} Tagesdessert ^{12,51,511,52,58}	Schnittbohne Eintopf mit ^{2,60,63} Kartoffelwürfel und Brötchen ^{51,511}	Hausgemachte Frische Reibekuchen aus der Pfanne mit Apfelmus ²	Suppe / Dessert 2,20 Euro Hauptgang 9,00 Euro
	199 kcal, 7 g Eiweiß, 8 g Fett, 25 g KH	243 kcal, 9 g Eiweiß, 2 g Fett, 45 g KH	108 kcal, 0 g Eiweiß, 0 g Fett, 24 g KH	0 kcal, 0 g Eiweiß, 0 g Fett, 0 g KH
Mittwoch	Tagessuppe ^{51,511,52,58} Tagesdessert ^{12,51,511,52,58}	Gyros von der Pute mit Knoblauch- quark ^{2,52,58} Paprikareis und Bauernsalat ^{52,58}	Warmer Vanillepudding ^{52,58} mit marinierten frischen Erdbeeren	Suppe / Dessert 2,20 Euro Hauptgang 9,00 Euro
	199 kcal, 7 g Eiweiß, 8 g Fett, 25 g KH	629 kcal, 36 g Eiweiß, 31 g Fett, 51 g KH	482 kcal, 10 g Eiweiß, 10 g Fett, 86 g KH	0 kcal, 0 g Eiweiß, 0 g Fett, 0 g KH
Donnerstag	Tagessuppe ^{51,511,52,58} Tagesdessert ^{12,51,511,52,58}	Ebly mit Meerrettichsoße ^{2,51,511,52,58,59,593,63} und Julienne ⁶⁰	Gemüsepfanne "Flandern" ^{52,58} mit Schnittlauchsoße ^{2,51,511,52,58} und Salzkartoffeln	Suppe / Dessert 2,20 Euro Hauptgang 9,00 Euro
	199 kcal, 7 g Eiweiß, 8 g Fett, 25 g KH	658 kcal, 19 g Eiweiß, 39 g Fett, 55 g KH	473 kcal, 6 g Eiweiß, 38 g Fett, 24 g KH	0 kcal, 0 g Eiweiß, 0 g Fett, 0 g KH
Freitag	Tagessuppe ^{51,511,52,58} Tagesdessert ^{12,51,511,52,58}	Paniertes Fischfilet ^{2,51,511,52,54,55,58} und Kartoffelsalat ^{1,2,4,12,52,54,57,58} mit frischer Gurke	Chinagemüse süß- sauer ^{2,51,511,52,58} und Butterreis	Suppe / Dessert 2,20 Euro Hauptgang 9,00 Euro
	199 kcal, 7 g Eiweiß, 8 g Fett, 25 g KH	578 kcal, 27 g Eiweiß, 37 g Fett, 32 g KH	272 kcal, 7 g Eiweiß, 6 g Fett, 47 g KH	0 kcal, 0 g Eiweiß, 0 g Fett, 0 g KH
Samstag	Salatschale Tagesdessert ^{12,51,511,52,58}	Hausgemachte Gulaschsuppe ^{2,3,51,511,515,52,58,60} Paprika und Kartoffelwürfel Brötchen ^{51,511}	Bunter Gemüseeintopf ^{2,60,63} mit Kartoffelwürfel Brötchen ^{51,511}	Suppe / Dessert 2,20 Euro Hauptgang 9,00 Euro
	122 kcal, 3 g Eiweiß, 4 g Fett, 18 g KH	373 kcal, 30 g Eiweiß, 7 g Fett, 45 g KH	316 kcal, 9 g Eiweiß, 6 g Fett, 53 g KH	0 kcal, 0 g Eiweiß, 0 g Fett, 0 g KH
Sonntag	Tagessuppe ^{51,511,52,58} Tagesdessert ^{12,51,511,52,58}	Putenrollbraten mit Champignon- soße ^{2,16,51,511,52,58} Röstinchen und Blattsalat	Blumenkohl röschen ^{52,58} in Bechamelsoße ^{2,51,511,52,58} und Butterkartoffeln ^{52,58}	Suppe / Dessert 2,20 Euro Hauptgang 9,00 Euro
	199 kcal, 7 g Eiweiß, 8 g Fett, 25 g KH	542 kcal, 21 g Eiweiß, 34 g Fett, 38 g KH	541 kcal, 11 g Eiweiß, 35 g Fett, 42 g KH	0 kcal, 0 g Eiweiß, 0 g Fett, 0 g KH



Wir wünschen einen
Guten Appetit

Beirat

Küchenleitung

Einrichtungsleitung

Änderungen vorbehalten!

Die Beilagen beider Menüs
sind austauschbar

Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (3) mit Geschmacksverstärker; (4) mit Süßungsmittel; (12) mit Farbstoff; (13) geschwefelt; (16) mit Phosphat Allergene: (51) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (511) Weizen und Weizenerzeugnisse; (512) Dinkel und Dinkelerzeugnisse; (515) Gerste und Gersteerzeugnisse; (516) Hafer und Hafererzeugnisse; (52) Laktose; (54) Eier und -erzeugnisse; (55) Fisch und -erzeugnisse; (57) Soja und -erzeugnisse; (58) Milch und -erzeugnisse; (59) Schalenfrüchte und -erzeugnisse; (593) Walnüsse und Walnusserzeugnisse; (597) Pistazien und Pistazierzeugnisse; (60) Sellerie und -erzeugnisse; (61) Senf und -erzeugnisse; (63) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l, als SO2 angegeben



Wenn Sie Fragen zu Allergenen haben, wenden Sie sich bitte an die Küche. Die Angaben der Nährwerte beziehen sich immer auf eine Portion.
Die Portionsgrößen sind ausliegenden Listen zu entnehmen. Selbstverständlich wird eine ärztlich verordnete Diät, nach Ihren Bedürfnissen für Sie zubereitet.

Speiseplan vom 15.07.2024 - 21.07.2024

Tag	Suppe/ Dessert	Menü 1	Menü 2	Preise
Montag	Tagessuppe ^{51,511,52,58} Tagesdessert ^{12,51,511,52,58}	Möhren und Kartoffeln untereinander ^{1,2,51,511} mit Rinderfrikadelle ^{51,511,54} und Senf ⁶¹	Waldpilze in Sauerrahm ² mit Gemüsestreifen ^{3,51,511,515,52,58,60} Gnocchi ^{52,54,58}	Suppe / Dessert 2,20 Euro Hauptgang 9,00 Euro
	199 kcal, 7 g Eiweiß, 8 g Fett, 25 g KH	559 kcal, 34 g Eiweiß, 40 g Fett, 14 g KH	505 kcal, 12 g Eiweiß, 14 g Fett, 75 g KH	0 kcal, 0 g Eiweiß, 0 g Fett, 0 g KH
Dienstag	Tagessuppe ^{51,511,52,58} Tagesdessert ^{12,51,511,52,58}	Rührei mit ^{2,54} Rahmspinat ^{1,2,12,51,511,52,58,60,61,63} und Kartoffelpüree ^{2,52,58,63}	Buntes Pfannengemüse ² mit Kräutersoße ^{2,51,511,52,58} und gebratene Kartoffeln ¹	Suppe / Dessert 2,20 Euro Hauptgang 9,00 Euro
	199 kcal, 7 g Eiweiß, 8 g Fett, 25 g KH	442 kcal, 21 g Eiweiß, 29 g Fett, 22 g KH	561 kcal, 9 g Eiweiß, 38 g Fett, 44 g KH	0 kcal, 0 g Eiweiß, 0 g Fett, 0 g KH
Mittwoch	Tagessuppe ^{51,511,52,58} Tagesdessert ^{12,51,511,52,58}	Lasagne mit Hackfleisch und ^{1,2,13,51,511,52,58,60} Bechamelsoße ^{2,51,511,52,58} und Salatschale	Gemüseschnitzel mit ^{2,51,511,512,516,52,58} Kartoffelsalat ^{1,2,4,12,52,54,57,58}	Suppe / Dessert 2,20 Euro Hauptgang 9,00 Euro
	199 kcal, 7 g Eiweiß, 8 g Fett, 25 g KH	759 kcal, 29 g Eiweiß, 45 g Fett, 58 g KH	901 kcal, 15 g Eiweiß, 57 g Fett, 78 g KH	0 kcal, 0 g Eiweiß, 0 g Fett, 0 g KH
Donnerstag	Tagessuppe ^{51,511,52,58} Tagesdessert ^{12,51,511,52,58}	Vegetarisches Chili sin carne mit ^{1,2,60} roten Linsen ^{51,511} und Brötchen	Gemüse Kartoffel Rösti ^{2,51,511,54,60} mit Kräuterquark ^{52,58} und Salatschale	Suppe / Dessert 2,20 Euro Hauptgang 9,00 Euro
	199 kcal, 7 g Eiweiß, 8 g Fett, 25 g KH	628 kcal, 37 g Eiweiß, 6 g Fett, 96 g KH	1023 kcal, 23 g Eiweiß, 77 g Fett, 59 g KH	0 kcal, 0 g Eiweiß, 0 g Fett, 0 g KH
Freitag	Tagessuppe ^{51,511,52,58} Tagesdessert ^{12,51,511,52,58}	Seelachsfilet in Senf Dill Soße ^{2,51,511,52,55,58,61} Salzkartoffeln und Blattsalat	Germknödel mit Fruchtfüllung ^{51,511,52,54,58} mit Vanillesoße ^{12,52,58} und Zimt - Zucker	Suppe / Dessert 2,20 Euro Hauptgang 9,00 Euro
	199 kcal, 7 g Eiweiß, 8 g Fett, 25 g KH	467 kcal, 16 g Eiweiß, 34 g Fett, 23 g KH	585 kcal, 14 g Eiweiß, 7 g Fett, 115 g KH	0 kcal, 0 g Eiweiß, 0 g Fett, 0 g KH
Samstag	Salatschale Tagesdessert ^{12,51,511,52,58}	ungarischer Paprikaeintopf mit ^{2,60} Hackfleisch ^{2,3,51,511,515,52,58,60} Brötchen ^{51,511}	Tomatensuppe mit frischem Gemüse ^{52,58,60} und Reiseinlage Brötchen ^{51,511}	Suppe / Dessert 2,20 Euro Hauptgang 9,00 Euro
	122 kcal, 3 g Eiweiß, 4 g Fett, 18 g KH	459 kcal, 20 g Eiweiß, 17 g Fett, 56 g KH	378 kcal, 11 g Eiweiß, 11 g Fett, 55 g KH	0 kcal, 0 g Eiweiß, 0 g Fett, 0 g KH
Sonntag	Tagessuppe ^{51,511,52,58} Tagesdessert ^{12,51,511,52,58}	Putenschnitzel " natur " mit ^{2,51,511,52,58} Rahmsauce grüne Bohnen mit Tomatenwürfeln ^{52,58} und Röstinchen	Tortellini in Käsesauce ^{2,12,51,511,52,54,58} Gemüsesalat in Essig Öl Dressing	Suppe / Dessert 2,20 Euro Hauptgang 9,00 Euro
	199 kcal, 7 g Eiweiß, 8 g Fett, 25 g KH	647 kcal, 29 g Eiweiß, 39 g Fett, 42 g KH	76 kcal, 2 g Eiweiß, 4 g Fett, 7 g KH	0 kcal, 0 g Eiweiß, 0 g Fett, 0 g KH



Wir wünschen einen
Guten Appetit

Beirat

Küchenleitung

Einrichtungsleitung

Änderungen vorbehalten!

Die Beilagen beider Menüs
sind austauschbar

Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (3) mit Geschmacksverstärker; (4) mit Süßungsmittel; (12) mit Farbstoff; (13) geschwefelt; (16) mit Phosphat Allergene: (51) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (511) Weizen und Weizenerzeugnisse; (512) Dinkel und Dinkelerzeugnisse; (515) Gerste und Gersteerzeugnisse; (516) Hafer und Hafererzeugnisse; (52) Laktose; (54) Eier und -erzeugnisse; (55) Fisch und -erzeugnisse; (57) Soja und -erzeugnisse; (58) Milch und -erzeugnisse; (59) Schalenfrüchte und -erzeugnisse; (593) Walnüsse und Walnusserzeugnisse; (597) Pistazien und Pistazierzeugnisse; (60) Sellerie und -erzeugnisse; (61) Senf und -erzeugnisse; (63) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10/mg/l, als SO2 angegeben



Wenn Sie Fragen zu Allergenen haben, wenden Sie sich bitte an die Küche. Die Angaben der Nährwerte beziehen sich immer auf eine Portion. Die Portionsgrößen sind ausliegenden Listen zu entnehmen. Selbstverständlich wird eine ärztlich verordnete Diät, nach Ihren Bedürfnissen für Sie zubereitet.

Speiseplan vom 22.07.2024 - 28.07.2024



Tag	Suppe/ Dessert	Menü 1	Menü 2	Preise
Montag	Tagessuppe ^{51,511,52,58} Tagesdessert ^{12,51,511,52,58}	Hawaiiauflauf mit Kochschinken und Ananas ^{1,2,51,511,52,58} mit Tomatensoße ^{2,51,511,52,58} Blattsalat	Gebackener Gouda mit Kräuterdipp ^{51,511,52,58} und Baguettebrot	Suppe / Dessert 2,20 Euro Hauptgang 9,00 Euro
	199 kcal, 7 g Eiweiß, 8 g Fett, 25 g KH	536 kcal, 14 g Eiweiß, 30 g Fett, 48 g KH	466 kcal, 22 g Eiweiß, 11 g Fett, 69 g KH	0 kcal, 0 g Eiweiß, 0 g Fett, 0 g KH
Dienstag	Tagessuppe ^{51,511,52,58} Tagesdessert ^{12,51,511,52,58}	Gefüllte Champignons mit Spinat - überbacken ^{12,58} Bechamelsoße ^{2,51,511,52,58} Kartoffeln und Salat ¹	Brokkoli in Rahmsoße ^{52,58} mit Käse überbacken ^{1,52,58} und Salzkartoffeln	Suppe / Dessert 2,20 Euro Hauptgang 9,00 Euro
	199 kcal, 7 g Eiweiß, 8 g Fett, 25 g KH	731 kcal, 28 g Eiweiß, 51 g Fett, 34 g KH	474 kcal, 21 g Eiweiß, 28 g Fett, 35 g KH	0 kcal, 0 g Eiweiß, 0 g Fett, 0 g KH
Mittwoch	Tagessuppe ^{51,511,52,58} Tagesdessert ^{12,51,511,52,58}	Farfalle ^{51,511} Thunfischsoße mit Oliven, Mais, Zwiebeln ^{52,55,58} und Salatschale	Sahnegrießbrei ^{12,51,511,52,58} und Fruchtkompott ¹²	Suppe / Dessert 2,20 Euro Hauptgang 9,00 Euro
	199 kcal, 7 g Eiweiß, 8 g Fett, 25 g KH	785 kcal, 42 g Eiweiß, 14 g Fett, 118 g KH	389 kcal, 11 g Eiweiß, 10 g Fett, 63 g KH	0 kcal, 0 g Eiweiß, 0 g Fett, 0 g KH
Donnerstag	Tagessuppe ^{51,511,52,58} Tagesdessert ^{12,51,511,52,58}	Kartoffelpizza ^{1,2,51,511,52,54,58,60} mit Tomatensoße ^{2,51,511,52,58} und Eisbergsalat ^{51,515,52,54,58,61}	Grünkernküchlein mit Soße Hol- landaise ^{52,54,58,60} und Rosmarinkartoffeln ² und Salatschale	Suppe / Dessert 2,20 Euro Hauptgang 9,00 Euro
	199 kcal, 7 g Eiweiß, 8 g Fett, 25 g KH	697 kcal, 29 g Eiweiß, 46 g Fett, 40 g KH	916 kcal, 9 g Eiweiß, 81 g Fett, 38 g KH	0 kcal, 0 g Eiweiß, 0 g Fett, 0 g KH
Freitag	Tagessuppe ^{51,511,52,58} Tagesdessert ^{12,51,511,52,58}	Gebratener Seelachs auf Djuwet- schreis ^{1,2,4,12,51,511,52,54,55,57,58} mit Tomatensoße ^{2,51,511,52,58} und Salatschale	Geschnittene Röhrennudeln "Pen- ne" ^{51,511,52,58} in Tomaten Gemüse Soße ^{2,51,511,52,58,60} und Salatschale	Suppe / Dessert 2,20 Euro Hauptgang 9,00 Euro
	199 kcal, 7 g Eiweiß, 8 g Fett, 25 g KH	683 kcal, 22 g Eiweiß, 38 g Fett, 61 g KH	448 kcal, 13 g Eiweiß, 22 g Fett, 46 g KH	0 kcal, 0 g Eiweiß, 0 g Fett, 0 g KH
Samstag	Salatschale Tagesdessert ^{12,51,511,52,58}	Käse-Lauch-Suppe ^{2,3,51,511,515,52,58,60} mit Hackfleisch ^{2,3,51,511,515,52,58,60} und Brötchen ^{51,511}	Weißer Bohnensuppe ^{2,3,51,511,515,52,58,60} mit frischem Gemüse Brötchen ^{51,511}	Suppe / Dessert 2,20 Euro Hauptgang 9,00 Euro
	122 kcal, 3 g Eiweiß, 4 g Fett, 18 g KH	896 kcal, 46 g Eiweiß, 53 g Fett, 56 g KH	463 kcal, 19 g Eiweiß, 7 g Fett, 74 g KH	0 kcal, 0 g Eiweiß, 0 g Fett, 0 g KH
Sonntag	Tagessuppe ^{51,511,52,58} Tagesdessert ^{12,51,511,52,58}	Gekochtes Rindfleisch mit Meer- rettichsoße ^{52,58} Bouillonkartoffeln ^{3,51,511,515,52,58,60} und rote Bete in Scheiben ^{2,4}	Obstmichel ^{51,52,54,58,59} mit Vanillesoße ^{12,52,58}	Suppe / Dessert 2,20 Euro Hauptgang 9,00 Euro
	199 kcal, 7 g Eiweiß, 8 g Fett, 25 g KH	481 kcal, 44 g Eiweiß, 24 g Fett, 20 g KH	559 kcal, 18 g Eiweiß, 14 g Fett, 90 g KH	0 kcal, 0 g Eiweiß, 0 g Fett, 0 g KH

Wir wünschen einen
Guten Appetit

Beirat

Küchenleitung

Einrichtungsleitung

Änderungen vorbehalten!

Die Beilagen beider Menüs
sind austauschbar



Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (3) mit Geschmacksverstärker; (4) mit Süßungsmittel; (12) mit Farbstoff; (13) geschwefelt; (16) mit Phosphat Allergene: (51) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (511) Weizen und Weizenerzeugnisse; (512) Dinkel und Dinkelerzeugnisse; (515) Gerste und Gerstenerzeugnisse; (516) Hafer und Hafererzeugnisse; (52) Laktose; (54) Eier und -erzeugnisse; (55) Fisch und -erzeugnisse; (57) Soja und -erzeugnisse; (58) Milch und -erzeugnisse; (59) Schalenfrüchte und -erzeugnisse; (593) Walnüsse und Walnusserzeugnisse; (597) Pistazien und Pistazien-erzeugnisse; (60) Sellerie und -erzeugnisse; (61) Senf und -erzeugnisse; (63) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10/mg/l, als SO2 angegeben

Wenn Sie Fragen zu Allergenen haben, wenden Sie sich bitte an die Küche. Die Angaben der Nährwerte beziehen sich immer auf eine Portion.
Die Portionsgrößen sind ausliegenden Listen zu entnehmen. Selbstverständlich wird eine ärztlich verordnete Diät, nach Ihren Bedürfnissen für Sie zubereitet.