



Speiseplan vom 02.03. - 06.03.2020

Montag, 02.03.20

Bratwurst ^{2,3,9}
Sahnesoße ^{5,A,B,H,J,A1}
Sauerkraut ^{1,2}
Dampfkartoffeln ^{6,M}
Fruchtjoghurt ^{1,B,H}

674 kcal, 19g Eiweiß, 37g Fett, 62g KH

Dienstag, 03.03.20

Rührei ^{5,B,D,H}
Rahmspinat ^{5,A,B,H,A1}
Dampfkartoffeln ^{6,M}
Milchpudding Schoko ^{B,H}

521 kcal, 21g Eiweiß, 25g Fett, 54g KH

Mittwoch, 04.03.20

Kochklops ^{A,D,A1}
Kapernsoße ^{5,A,B,H,A1}
Dampfkartoffeln ^{6,M}
Möhrensalat
Fruchtquarkspeise ^{B,H}

614 kcal, 34g Eiweiß, 27g Fett, 61g KH

Donnerstag, 05.03.20

Gebackene Fischstäbchen ^{A,E,A1}
Kräutersoße ^{5,A,B,H,J,A1}
Dampfkartoffeln ^{6,M}
Rote Bete
Birnenkompott

544 kcal, 22g Eiweiß, 15g Fett, 77g KH

Freitag, 06.03.20

Weißkohleintopf ^{J,M}
Frische Petersilie
Brot ^{A,A1,A4}
Obst

281 kcal, 7g Eiweiß, 1g Fett, 55g KH

Rückmeldung bitte bis zum 20.02.2020

Änderungen vorbehalten. Technologisch unvermeidbare Spuren von Allergenen können nicht ausgeschlossen werden.

mit Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (3) mit Geschmacksverstärker; (5) mit Farbstoff; (6) geschwefelt; (9) mit PhosphatAllergene: (A) Glutenhaltige Getreide -und erzeugnisse; (B) Laktose; (D) Eier und -erzeugnisse; (E) Fisch und -erzeugnisse; (H) Milch und -erzeugnisse; (J) Sellerie und -erzeugnisse; (M) Schwefeldioxid und Sulfite (>10mg/kg); (A1) Weizen und Weizenerzeugnisse; (A4) Roggen und Roggenerzeugnisse

Unsere Speisen werden mit jodiertem Speisesalz hergestellt.