



## Speiseplan vom 18.10. - 22.10.2021

aktuell

Montag, 18.10.21

Wurstgulasch <sup>1,2,11,5,9,A,A1,J,K</sup>

Spirelli <sup>A,A1</sup>

Obst

748 kcal, 22g Eiweiß, 42g Fett, 70g KH

Dienstag, 19.10.21

Gebackene Fischstäbchen <sup>A,A1,E</sup>

Rahmspinat <sup>5,A,A1,B,H</sup>

Dampfkartoffeln <sup>6,M</sup>

Vanillepuddingsuppe <sup>1,B,H</sup>

400 kcal, 14g Eiweiß, 16g Fett, 48g KH

Mittwoch, 20.10.21

Geflügelfrikadelle <sup>10,A,A1,B,H</sup>

Rahmmischgemüse <sup>5,A,A1,B,H</sup>

Dampfkartoffeln <sup>6,M</sup>

Kompott <sup>5</sup>

442 kcal, 18g Eiweiß, 11g Fett, 68g KH

Donnerstag, 21.10.21

Gemüsefrikadelle <sup>A,A1,D</sup>

Möhrencremesoße <sup>5,A,A1,B,H</sup>

Gabelspaghetti <sup>A,A1</sup>

Obst

542 kcal, 12g Eiweiß, 15g Fett, 85g KH

Freitag, 22.10.21

Mecklenburger Schnippelsuppe, Gemüse,  
Schinken, Kartoffeln <sup>1,2,6,J</sup>

Frische Petersilie

Brot <sup>A,A1,A4</sup>

Milchpudding Schoko <sup>B,H</sup>

400 kcal, 21g Eiweiß, 7g Fett, 54g KH

### Rückmeldung bitte bis zum 07.10.2021

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

mit Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsmittel; (2) mit Antioxidationsmittel; (11) mit Süßungsmittel; (5) mit Farbstoff; (6) geschwefelt; (9) mit Phosphat; (10) mit MilchpulverAllergene: (A) Glutenhaltige Getreide - und erzeugnisse; (A1) Weizen und Weizenerzeugnisse; (A4) Roggen und Roggenerzeugnisse; (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 Sulfite (>10mg/kg)

Unsere Speisen werden mit jodiertem Speisesalz hergestellt.