



## Speiseplan vom 21.09. - 25.09.2020

Montag, 21.09.20

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

713 kcal, 20g Eiweiß, 42g Fett, 64g KH

Dienstag, 22.09.20

Zwei gekochte Eier <sup>D</sup>  
Rahmspinat <sup>5,A,A1,B,H</sup>  
Dampfkartoffeln <sup>6</sup>  
Vanillepuddingsuppe <sup>1,B,H</sup>

462 kcal, 20g Eiweiß, 24g Fett, 40g KH

Mittwoch, 23.09.20

Geflügelfrikadelle <sup>10,A,A1,B,H</sup>  
Rahmmischgemüse <sup>5,A,A1,B,H</sup>  
Dampfkartoffeln <sup>6</sup>  
Kompott <sup>5</sup>

419 kcal, 16g Eiweiß, 11g Fett, 65g KH

Donnerstag, 24.09.20

Gemüsefrikadelle <sup>A,A1,D</sup>  
Möhrencremesoße <sup>5,A,A1,B,H</sup>  
Gabelspaghetti <sup>A,A1</sup>  
Fruchtquarkspeise <sup>1,B,H</sup>

485 kcal, 14g Eiweiß, 16g Fett, 69g KH

Freitag, 25.09.20

Mecklenburger Schnippelsuppe, Gemüse,  
Schinken, Kartoffeln <sup>1,2,6,J</sup>  
Frische Petersilie  
Brot <sup>A,A1,A4</sup>  
Obst

397 kcal, 18g Eiweiß, 5g Fett, 56g KH

### Rückmeldung bitte bis zum 10.09.2020

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

mit Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (11) mit Süßungsmittel; (5) mit Farbstoff; (6) geschwefelt; (9) mit Phosphat; (10) mit MilchpulverAllergene: (A) Glutenhaltige Getreide- und erzeuge; (A1) Weizen und Weizenerzeuge; (A4) Roggen und Roggenerzeuge; (B) Laktose; (D) Eier und -erzeuge; (H) Milch und -erzeuge; (J) Sellerie und -erzeuge; (K) Senf und -erzeuge

Unsere Speisen werden mit jodiertem Speisesalz hergestellt.