



## Speiseplan vom 18.01. - 22.01.2021

aktuell

Montag, 18.01.21

Schinkennudeln <sup>1,2,9,A</sup>

Tomatensoße <sup>5,A,A1</sup>

Möhrensalat

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

592 kcal, 18g Eiweiß, 21g Fett, 79g KH

Dienstag, 19.01.21

Hähnchenschenkel

Sahnesoße <sup>5,A,A1,B,H,J</sup>

Apfelrotkohl <sup>2</sup>

Dampfkartoffeln <sup>6,M</sup>

Früchtekaltschale <sup>1</sup>

641 kcal, 35g Eiweiß, 34g Fett, 47g KH

Mittwoch, 20.01.21

Chili von der Pute, Früchten <sup>1</sup>

Reis

Apfelmus <sup>2</sup>

477 kcal, 18g Eiweiß, 9g Fett, 76g KH

Donnerstag, 21.01.21

Seelachsfilet Crispy-Fisch <sup>2,A,A1,E</sup>

Kräutersoße <sup>5,A,A1,B,H,J</sup>

Dampfkartoffeln <sup>6,M</sup>

Rote Bete <sup>11</sup>

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

431 kcal, 26g Eiweiß, 13g Fett, 51g KH

Freitag, 22.01.21

Steckrübeneintopf <sup>1,2,6,J</sup>

Wiener Würstchen <sup>1,2,9</sup>

Frische Petersilie

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

Obst

414 kcal, 11g Eiweiß, 14g Fett, 58g KH

### Rückmeldung bitte bis zum 07.01.2021

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 PhosphatAllergene:  
(A) Glutenhaltige Getreide - und erzeugnisse; (A1) Weizen und Weizenerzeugnisse; (A4) Roggen und Roggenerzeugnisse; (B) Laktose; (E) Fisch und -erzeugnisse;  
(H) Milch und -erzeugnisse; (J) Sellerie und -erzeugnisse; (M) Schwefeldioxid und Sulfite (>10mg/kg)

Unsere Speisen werden mit jodiertem Speisesalz hergestellt.