

# Speiseplan 14.10. - 18.10.



## Menü 1

### Montag

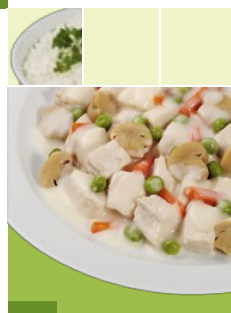


#### Bauerneintopf mit Geflügelwiener 3, 20

1278kJ / 308kcal, Fett 18,2g, gesättigte Fettsäuren 3,5g, Kohlenhydrate 19,2g, Zucker 4,9g, Ballaststoffe 5,6g, Eiweiß 13,0g, Salz 2,84g, Natrium 1,16g

🍷 s

### Donnerstag



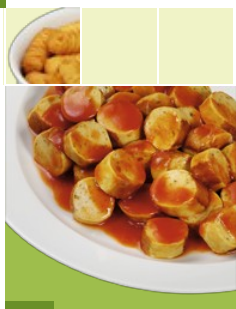
#### Hühnerfrikassee "Frühlings Art"

#### Basmatireis

1420kJ / 336kcal, Fett 7,3g, gesättigte Fettsäuren 3,1g, Kohlenhydrate 44,8g, Zucker 1,9g, Ballaststoffe 1,7g, Eiweiß 21,7g, Salz 2,00g, Natrium 0,80g

🍷 G, G1, M, Me, La, S

### Dienstag

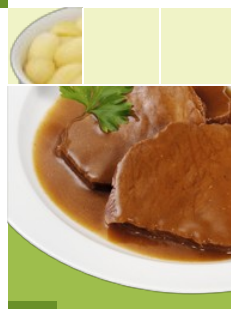


#### Geflügel-Currywurst in milder Tomatensoße Kartoffelkroketten

1825kJ / 437kcal, Fett 23,4g, gesättigte Fettsäuren 5,5g, Kohlenhydrate 42,3g, Zucker 8,5g, Ballaststoffe 1,9g, Eiweiß 13,5g, Salz 3,04g, Natrium 1,22g

🍷 Ei, M, Me, La, Sn

### Freitag



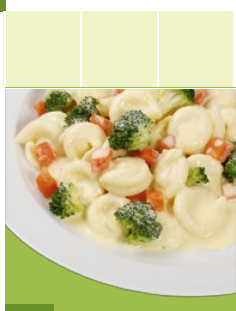
#### Zarter Rinderbraten in klassischer, dunkler Bratensoße

#### Salzkartoffeln

1066kJ / 253kcal, Fett 6,2g, gesättigte Fettsäuren 1,8g, Kohlenhydrate 26,9g, Zucker 2,5g, Ballaststoffe 3,0g, Eiweiß 19,9g, Salz 3,37g, Natrium 1,34g

🍷 s, Sn

### Mittwoch



#### Schneckennudeln in Käsesoße

1376kJ / 327kcal, Fett 11,2g, gesättigte Fettsäuren 5,3g, Kohlenhydrate 43,6g, Zucker 5,9g, Ballaststoffe 3,3g, Eiweiß 10,9g, Salz 2,71g, Natrium 1,09g

🍷 G, G1, M, Me, La, S

Guten Appetit!

---

### Menü 1

---

**Mo**

Bauerneintopf mit Geflügelwiener  
Enthält: Sellerie

14.10.2019

**Di**

Geflügel-Currywurst in milder Tomatensoße  
Enthält: Senf  
Kartoffelkroketten  
Enthält: Eier, Milch, Milcheiweiß, Laktose

15.10.2019

**Mi**

Schneckenudeln in Käsesoße  
Enthält: Gluten, Weizen, Milch, Milcheiweiß, Laktose, Sellerie

16.10.2019

**Do**

Hühnerfrikassee "Frühlings Art"  
Enthält: Gluten, Weizen, Milch, Milcheiweiß, Laktose, Sellerie  
Basmatireis

17.10.2019

**Fr**







Zarter Rinderbraten in klassischer, dunkler Bratensoße  
Enthält: Sellerie, Senf  
Salzkartoffeln

18.10.2019

*Änderungen vorbehalten. Allergeninformationen liegen zur Einsicht in der Küche vor. Artikel mit Sternchen (\*) enthalten keine Angaben.*

## Legende

---

	Alkohol	E	Erdnüsse
	Fisch	Ei	Eier
	Geflügelfleisch	Fi	Fisch
	Rindfleisch	G	Gluten
	Schweinefleisch	G1	Weizen
	vegetarisch	G2	Roggen
		G3	Gerste
		G4	Hafer
		G5	Dinkel
		G6	Kamut
01	Farbstoff	K	Krebstiere
02	Konservierungsmittel	La	Laktose
03	Antioxidationsmittel	Lp	Lupinen
04	Geschmacksverstärker	M	Milch
05	geschwefelt	Me	Milcheiweiß
06	geschwärzt	S	Sellerie
07	gewachst	Sb	Soja
08	Phosphat	Sd	Schwefeldioxid
09	Süßungsmittel	Se	Sesam
10	Zuckerart und Süßungsmittel	Sf	Schalenfrüchte
11	enth. eine Phenylalaninquelle	Sf1	Mandeln
12	kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken	Sf2	Haselnüsse
13	Milcheiweiß (im Fleischerzeugnis)	Sf3	Walnüsse
14	Eiklar (im Fleischerzeugnis)	Sf4	Kaschunüsse
15	unter Verwendung von Milch (im Fleischerzeugnis)	Sf5	Pecannüsse
16	unter Verwendung von Sahne (im Fleischerzeugnis)	Sf6	Paranüsse
17	Pflanzeneiweiß (im Fleischerzeugnis)	Sf7	Pistazien
18	Stärke (im Fleischerzeugnis)	Sf8	Macadamia-/Queenslandnüsse
19	koffeinhaltig	Sn	Senf
20	Nitritpökelsalz	W	Weichtiere
()	Kann Spuren enthalten von...		