

# Speiseplan für die Woche vom 10.08.2020 – 14.08.2020

<b>Montag</b>	Gericht 1	Milchreis mit Zimt und Zucker 2523 kJ, 603 kcal (3, G); ovo-lacto-vegetarisch	
	Gericht 2*	Wurstgulasch mit Nudel (Schweinefleisch) 2853 kJ, 682 kcal (2, 3, 7, A1, I, J)	Gurkensalat 218 kJ, 52 kcal
	Dessert	Apfelmus 339 kJ, 81 kcal (3)	
<b>Dienstag</b>	Gericht 1*	gekochte Rinderbrust mit Meerrettichsoße, Kartoffeln 2427 kJ, 580 kcal (2, 3, 5, A1, G, I, L)	
	Gericht 2	Rührei mit Rahmspinat, Kartoffelpüree 1540 kJ, 368 kcal (1, 2, 3, A1, C, G, I); ovo-lacto-vegetarisch	
	Dessert	Erdbeerquark 582 kJ, 139 kcal (1, 2, G)	
<b>Mittwoch</b>	Gericht 1	Paniertes Schollenfilet mit Zitronenbuttersoße, Erbsen, Kartoffeln 2657 kJ, 635 kcal (1, 3, 4, A1, D, G, I)	
	Gericht 2*	vegetarische Fleischbällchen in Käse-Lauch-Soße, Kartoffeln 2064 kJ, 489 kcal (1, A1, G); ovo-lacto-vegetarisch	Möhrensalat 251 kJ, 60 kcal (3)
	Dessert	Banane 682 kJ, 163 kcal	

# Speiseplan für die Woche vom 10.08.2020 – 14.08.2020

<b>Donnerstag</b>	Gericht 1	Pellkartoffeln mit Kräuterquark, Butter 1318 kJ, 315 kcal (G); ovo-lacto-vegetarisch	Tomatensalat 205 kJ, 49 kcal
	Gericht 2*	Hähnchenkeule mit Geflügelsoße, Apfelrotkohl Kartoffeln 3125 kJ, 747 kcal (1, 3, 10, A1, D, F, G, I)	
	Dessert	Karamell-Sahne-Pudding 812 kJ, 194 kcal (G)	
<b>Freitag</b>	Gericht 1*	Erbseneintopf (u.a. Schälerbsen, Kartoffeln, Möhren) mit Wiener Wurst (Schweinefleisch) 1623 kJ, 388 kcal (2, 3, 4,7, I)	Vollkornbrot 247 kJ, 59 kcal (2, A1, A4)
	Gericht 2*	Kartoffelsuppe (u. a. Kartoffeln, Möhren, Sellerie) 498 kJ, 119 kcal (I); ovo-lacto-vegetarisch	Vollkornbrot 247 kJ, 59 kcal (2, A1, A4)
	Dessert	Apfel 410 kJ, 98 kcal (12)	



Das Gericht 2 entspricht dem „DGE-Qualitätsstandard für die Betriebsverpflegung“ und wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. zertifiziert.

Das Gericht mit \* gekennzeichnet ist laktose- oder glutenfrei erhältlich.  
**Nur auf Vorbestellung erhältlich:** laktosefrei, glutenfrei, ovo-lacto-vegetarisch.