

## Speiseplan für die Woche vom 18.03.2024 – 22.03.2024

<b>Montag</b>	Gericht 1*	Gulasch (Schweine-, Rindfleisch) mit Nudeln 2674 kJ, 639 kcal (1, 10, A1, G, I, J, L)	
	Gericht 2	gelbe Erbsenschaumsuppe 431 kJ, 103 kcal (G, I); ovo-lacto-vegetarisch	Grieß mit Sauerkirschen 1326 kJ, 317 kcal (1, 3, A1, G); ovo-lacto-vegetarisch
	Gericht 3	gelbe Erbsenschaumsuppe 431 kJ, 103 kcal (G, I); ovo-lacto-vegetarisch	Pellkartoffeln mit Kräuterquark, Butter 1318 kJ, 315 kcal (G); ovo-lacto-vegetarisch
	Dessert	Apfel 410 kJ, 98 kcal (12)	
<b>Dienstag</b>	Gericht 1*	Chinapfanne süß sauer (Mungobohnen- keimlinge, Porree, Bambus, Paprika, Karotten) mit Hähnchenbruststreifen, Reis 1674 kJ, 400 kcal (1, 3, 7, A1, F, G, I)	
	Gericht 2	Fleischbällchen (Schweine- und Rindfleisch) mit Käsesahnesoße, Kartoffeln 1849 kJ, 442 kcal (1, A1, C, G, I)	Weißkrautsalat 121 kJ, 29 kcal (3); ovo-lacto-vegetarisch
	Gericht 3	Schweineschnitzel mit Champignons und Pommes Frites 3008 kJ, 719 kcal (1, 2, 3, A1, G, I, L)	
	Dessert	Pfirsich-Maracujajoghurt 360 kJ, 86 kcal (1, 3, 10, G)	
<b>Mittwoch</b>	Gericht 1*	Schweinerückenbraten mit Thymianrahmsöße, Buttermais, Kartoffeln 2895 kJ, 692 kcal (1, A1, G, I, J)	
	Gericht 2	Gemüsepfanne (Zucchini, Paprika, Möhren) mit Gnocchi 1092 kJ, 261 kcal (1, A1, G); ovo-lacto-vegetarisch	
	Gericht 3	gebackenes Seelachsfilet, Remouladensoße und Bratkartoffeln 2946 kJ, 704 kcal (2, 3, 10, A1, C, D, G, J)	
	Dessert	Banane 682 kJ, 163 kcal	

## Speiseplan für die Woche vom 18.03.2024 – 22.03.2024

<b>Donnerstag</b>	Gericht 1*	Kohl-Hackfleisch-Pfanne (Schweine-, Rindfleisch), Kartoffeln 2481 kJ, 593 kcal (1, A1, G, J)	
	Gericht 2	Wildlachsragout mit gedünsteten Zucchini, Reis 1322 kJ, 316 kcal (1, 3, A1, D, F, G, I)	Eisbergsalat mit Tomate 100 kJ, 24 kcal (3); ovo-lacto-vegetarisch
	Gericht 3	Brokkoli- Nussecke, Mischgemüse (Erbsen, Möhren), Kartoffeln 2289 kJ, 547 kcal (1, A1, C, G, I); ovo-lacto-vegetarisch	
	Dessert	H-Milch 1,5%, 0,2 l 402 kJ, 96 kcal (G)	
<b>Freitag</b>	Gericht 1*	Pichelsteiner Eintopf (u.a. Rind, Schwein, Wirsing, Weißkohl, Möhren) 1297 kJ, 310 kcal (I)	Vollkornbrot 247 kJ, 59 kcal (2, A1, A4)
	Gericht 2	Kartoffelsuppe (u.a. Sellerie, Möhren) 1284 kJ, 307 kcal (2, 3, I); ovo-lacto-vegetarisch	Vollkornbrot 167 kJ, 40 kcal (2, A1, A4)
	Gericht 3	Kasselerbraten (Schweinefleisch) in Rahmsoße, Sauerkraut, Kartoffeln 2531 kJ, 605 kcal (1, 2, 3, A1, G, I, J)	
	Dessert	Rote Grütze mit Vanillesoße 251 kJ, 60 kcal (1, A1, G)	



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.