

## Speiseplan für die Woche vom 10.04.2023 – 14.04.2023

<b>Montag</b>	<b>Ostermontag (Feiertag)</b>	
<b>Dienstag</b>	Gericht 1	Gefüllte Paprikaschote (Schweinefleisch), Kartoffeln 2364 kJ, 565 kcal (1, A1, C, F, G, I, J)
	Gericht 2	Pilz-Gemüse-Pfanne (u. a. Austernpilze, Butterpilze, Zucchini, Paprika, Möhren), Kräuterspätzle 1845 kJ, 441 kcal (1, A1, C, G); ovo-lacto-vegetarisch
	Gericht 3*	Hähnerragout, Reis mit Erbsen 1665 kJ, 398 kcal (1, 3, A1, D, F, G, I)
	Dessert	Kirschjoghurt 402 kJ, 96 kcal (1, 2, G)
		Gurkensalat 218 kJ, 52 kcal; ovo-lacto-vegetarisch
<b>Mittwoch</b>	Gericht 1	Blumenkohl-Knusper-Schnitzel mit Käse, Mischgemüse (Erbsen, Möhren), Kartoffeln 3264 kJ, 780 kcal (1, A1, C, G, I); ovo-lacto-vegetarisch
	Gericht 2*	Seelachsfilet in Eihülle mit Rahmspinat, Kartoffeln 1992 kJ, 476 kcal (1, 2, 3, A1, D, G, I, J)
	Gericht 3	Hähnchenschnitzel mit Mischgemüse (Erbsen, Möhren), Kartoffeln 2770 kJ, 662 kcal (1, A1, C, G)
	Dessert	H-Milch 1,5 % 0,2 l 402 kJ, 96 kcal (G)

## Speiseplan für die Woche vom 10.04.2023 – 14.04.2023

<b>Donnerstag</b>	Gericht 1*	Kasselersteak mit Schinken-Paprika-Soße, Bratkartoffeln 3406 kJ, 814 kcal (1, 2, 3, A1, G, J, L)	
	Gericht 2	Gedämpftes Putenbrustfilet in Geflügelrahmsoße, glasierte Fingermöhren, Kartoffeln 1971 kJ, 471 kcal (1, 3, A1, D, F, G, I)	
	Gericht 3	Gemüseintopf mit Knacker (Schweinefleisch, Kartoffeln, Sellerie, Möhren) 2460 kJ, 588 kcal (2, 3, I, J)	Brötchen 565 kJ, 135 kcal (A1)
	Dessert	Banane 682 kJ, 163 kcal	
<b>Freitag</b>	Gericht 1*	Weißkohleintopf mit Rindfleisch (u. a. Kartoffeln, Möhren, Sellerie) 1209 kJ, 289 kcal (I)	Vollkornbrot 247 kJ, 59 kcal (2, A1, A4)
	Gericht 2	Grüner Bohneneintopf (u. a. Bohnen, Kartoffeln, Möhren) 619 kJ, 148 kcal (I); ovo-lacto-vegetarisch	Vollkornbrot 247 kJ, 59 kcal (2, A1, A4)
	Gericht 3	Kaltschale Erdbeer-Kirsch mit Hefeklößen 2314 kJ, 553 kcal (A1, C, G); ovo-lacto-vegetarisch	
	Dessert	Rote Grütze mit Vanillesoße 397 kJ, 95 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.