

Speiseplan für die Woche vom 21.04.2025 – 25.04.2025

Montag

Ostermontag

Dienstag

- | | |
|------------|---|
| Gericht 1* | Schweinefleischstreifen nach Stroganoff Art
(Rote Beete, saure Sahne), Kartoffeln
2833 kJ, 677 kcal (1, 10, A1, G, I) |
| Gericht 2 | Rührei mit Rahmspinat, Kartoffeln
2084 kJ, 498 kcal (1, 2, 3, A1, C, G, I); ovo-lacto-vegetarisch |
| Gericht 3 | Alaska-Seelachsfilet gebacken mit
Tomatenrahmsauce und Kartoffelpüree
1803 kJ, 431 kcal (1, 3, A1, D, G, I, J, L) |
| Dessert | Erdbeerquark
548 kJ, 131 kcal (1, 2, G) |

Mittwoch

- | | | |
|------------|--|--|
| Gericht 1* | Kasselersteak mit Letscho, Bratkartoffeln
2891 kJ, 691 kcal (1, 2, 3, 14, A1, G, J, L) | |
| Gericht 2 | gedünstete Hähnchenbrust mit
Geflügelsoße und Reis
2167 kJ, 518 kcal (1, 3, A1, G, I, J) | Eisbergsalat mit
Möhrenstreifen
92 kJ, 22 kcal (3);
ovo-lacto-vegetarisch |
| Gericht 3 | Gemüseragout
(Aubergine, Zucchini, Paprika), Kartoffeln
3481 kJ, 832 kcal (A1, G); ovo-lacto-vegetarisch | |
| Dessert | Banane
753 kJ, 180 kcal | |

Speiseplan für die Woche vom 21.04.2025 – 25.04.2025

Donnerstag	Gericht 1	Cordon Bleu (gefülltes Schweineschnitzel mit Schinken, Käse), Champignons, Kartoffelkroketten 4343 kJ, 1038 kcal (1, 2, 3, 7, A1, G, I, L)	
	Gericht 2*	gebratener Tiefseehecht mit Zitronenbuttersoße, Erbsen und Kartoffeln 2134 kJ, 510 kcal (1, 3, 4, A1, D, F, G, I)	
	Gericht 3	Chili con Carne mit Rinderhackfleisch (u.a. Mais, rote Bohnen) 1381 kJ, 330 kcal (1, A1, I, J)	Brötchen 565 kJ, 135 kcal (A1)
	Dessert	H-Milch 1,5%, 0,2 l 402 kJ, 96 kcal (G)	
Freitag	Gericht 1*	weißer Bohneneintopf (u. a. weiße Bohnen, Kartoffeln, Sellerie) mit Rauchfleisch (Schweinefleisch) 2088 kJ, 499 kcal (2, 3, I, J)	Vollkornbrot 167 kJ, 40 kcal (2, A1, A4)
	Gericht 2	Gemüseintopf (u. a. Möhren, Bohnen, Erbsen) 540 kJ, 129 kcal (I); ovo-lacto-vegetarisch	Vollkornbrot 247 kJ, 59 kcal (2, A1, A4)
	Gericht 3	Schweinekrustenbraten mit Majoransoße, Sauerkraut, Kartoffeln 2736 kJ, 654 kcal (1, 2, 3, 14, A1, G, I, J)	
	Dessert	Karamellpudding 812 kJ, 194 kcal (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.