

Speiseplan für die Woche vom 07.06.2022 – 10.06.2022

Dienstag	Gericht 1	Nordische Lauch-Käse-Suppe 285 kJ, 68 kcal (1, A1, G, I); ovo-lacto-vegetarisch	Hähnchenschnitzel mit Kartoffelsalat 2310 kJ, 552 kcal (2, A1, C, G)
	Gericht 2*	Nordische Lauch-Käse-Suppe 285 kJ, 68 kcal (1, A1, G, I); ovo-lacto-vegetarisch	Milchreis mit Zimt und Zucker 2523 kJ, 603 kcal (3, G); ovo-lacto-vegetarisch
	Dessert	Apfelmus 339 kJ, 81 kcal (3)	
Mittwoch	Gericht 1*	Gemüse Eintopf mit Knacker (u. a. Bohnen, Möhren, Erbsen) 1619 kJ, 387 kcal (2, 3, A1, G, I, J)	Brötchen 565 kJ, 135 kcal (A1)
	Gericht 2	Alaska-Seelachsfilet gebacken, Soße süß sauer, Möhrenstifte, Kartoffeln 2171 kJ, 519 kcal (1, 3, A1, D, F, G, I)	
	Dessert	Kiwi 172 kJ, 41 kcal	
Donnerstag	Gericht 1	Boulette (Schweine- und Rindfleisch), Bohngemüse, Kartoffeln 2912 kJ, 696 kcal (1, A1, C, G, J)	
	Gericht 2*	feines Hühnerragout mit Möhren und Spargel, Reis 1452 kJ, 347 kcal (1, 3, A1, D, F, G, I)	Eisbergsalat mit Radieschen, Gurke, Tomate 100 kJ, 24 kcal (3); ovo-lacto-vegetarisch
	Dessert	H-Milch 1,5%, 0,2 l 402 kJ, 96 kcal (G)	
Freitag	Gericht 1*	Linseneintopf mit Rauchfleisch (Schweinefleisch) 2481 kJ, 593 kcal (I, J)	Vollkornbrot 247 kJ, 59 kcal (2, A1, A4)
	Gericht 2*	Möhreneintopf (u. a. Kartoffeln, Möhren, Sellerie) 720 kJ, 172 kcal (I); ovo-lacto-vegetarisch	Vollkornbrot 247 kJ, 59 kcal (2, A1, A4)
	Dessert	Birne 326 kJ, 78 kcal	



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.