

Speiseplan für die Woche vom 27.06.2022 – 01.07.2022

Montag	Gericht 1*	Hackfleischbällchen in Tomatensoße (Schweine- und Rindfleisch), Vollkornnudeln 2448 kJ, 585 kcal (1, A1, C, G, I, J, L)	
	Gericht 2	gelbe Erbsenschaumsuppe 435 kJ, 104 kcal (G, I); ovo-lacto-vegetarisch	Hefeklöße mit Brombeeren, Heidelbeeren und Himbeeren 2088 kJ, 499 kcal (1, A1, C, G); ovo-lacto-vegetarisch
	Dessert	Apfel 410 kJ, 98 kcal (12)	
Dienstag	Gericht 1	paniertes Seelachsfilet, Zitronenbittersoße, Erbsen, Kartoffeln 2799 kJ, 669 kcal (1, 3, 4, A1, D, G, I, J)	
	Gericht 2*	Geschnetzeltes aus der Putenoberkeule mit Kräuterspätzle 1326 kJ, 317 kcal (1, A1, C, G, I)	Rotkrautsalat 146 kJ, 35 kcal; ovo-lacto-vegetarisch
	Dessert	Kirschjoghurt 402 kJ, 96 kcal (1, 2, G)	
Mittwoch	Gericht 1	Schweineschnitzel, Mischgemüse (Erbsen, Möhren), Kartoffeln 2464 kJ, 589 kcal (1, A1, G)	
	Gericht 2*	Wildlachsragout mit gedünsteten Zucchini, Naturreis 1469 kJ, 351 kcal (1, 3, A1, D, F, G, I)	Gurkensalat 218 kJ, 52 kcal; ovo-lacto-vegetarisch
	Dessert	Banane 682 kJ, 163 kcal	

Speiseplan für die Woche vom 27.06.2022 – 01.07.2022

Donnerstag	Gericht 1	Eieromelette mit Champignons, Kartoffelpüree 2251 kJ, 538 kcal (1, 2, 3, A1, C, G, I, L); ovo-lacto-vegetarisch	
	Gericht 2*	Hähnchenroulade mit Kräuter-Frischkäse-Füllung, Romanow Mix (gelbe, rote Karotten, Zuckerschoten), Kartoffeln 3653 kJ, 873 kcal (1, 3, A1, G, I, J)	
	Dessert	Obstsalat (Kiwi, Ananas, Trauben) 368 kJ, 88 kcal	
Freitag	Gericht 1	Wiener Würstchen mit Nudelsalat 2891 kJ, 691 kcal (2, 3, 4, 7, A1, C, F, G, J)	
	Gericht 2*	Kartoffelsuppe (u. a. Sellerie, Möhren) 1531 kJ, 366 kcal (2, 3, A1, A4, I); ovo-lacto-vegetarisch	Vollkornbrot 247 kJ, 59 kcal (2, A1, A4)
	Dessert	H-Milch 1,5% 0,2 l 402 kJ, 96 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.