

## Speiseplan für die Woche vom 28.06.2021 – 02.07.2021

<b>Montag</b>	Gericht 1	Hähnchenspieß mit Nudelsalat 2310 kJ, 552 kcal (2, A1, C, G)	
	Gericht 2*	Milchreis mit Zimt und Zucker 2523 kJ, 603 kcal (3, G); ovo-lacto-vegetarisch	
	Dessert	Apfelmus 339 kJ, 81 kcal (3)	
<b>Dienstag</b>	Gericht 1*	Szegediner Gulasch (Schweinefleisch, Sauerkraut), Kartoffeln 2983 kJ, 713 kcal (1, A1, G, I, J, L)	
	Gericht 2	helles Rinderragout, Kartoffeln 1966 kJ, 470 kcal (3, 10, A1, G, I)	Gurkensalat 218 kJ, 52 kcal
	Dessert	Erdbeerquark 582 kJ, 139 kcal (1, 2, G)	
<b>Mittwoch</b>	Gericht 1*	Gemüse Eintopf mit Knacker (Schweinefleisch) (u. a. Bohnen, Möhren, Erbsen) 1619 kJ, 387 kcal (2, 3, A1, G, I, J)	Vollkornbrot 247 kJ, 59 kcal (2, A1, A4)
	Gericht 2	gebackenes Seelachsfilet süß saurer Soße, Kartoffeln 1895 kJ, 453 kcal (1, 2, 3, A1, D, F, G, I)	Eisbergsalat mit Radieschen, Gurke, Tomate 100 kJ, 24 kcal (3)
	Dessert	Wassermelone 172 kJ, 41 kcal	

## Speiseplan für die Woche vom 28.06.2021 – 02.07.2021

<b>Donnerstag</b>	Gericht 1	Boulette (Schweine- und Rindfleisch) mit Bohngemüse, Kartoffeln 2912 kJ, 696 kcal (1, A1, C, G, J)	
	Gericht 2*	feines Hähnerragout mit Möhren und Spargel, Butterreis 1301 kJ, 311 kcal (1, 3, A1, D, F, G, I)	
	Dessert	Pfirsich-Maracujaquark 444 kJ, 106 kcal (G)	
<b>Freitag</b>	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	Pfirsich 247 kJ, 59 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.