

Speiseplan für die Woche vom 11.07.2022 – 15.07.2022

| | | | |
|-----------------|------------|---|---|
| Montag | Gericht 1* | Gemüsepfanne mit Zucchini, Paprika, Möhren und Kohlrabi, Schupfnudeln 1397 kJ, 334 kcal (1, A1, G); ovo-lacto-vegetarisch | |
| | Gericht 2 | Nudeln Carbonara (feine Kochschinkenwürfel in Bechamelsoße) 1695 kJ, 405 kcal (1, 2, 3, 7, A1, G, I) | Gurkensalat 218 kJ, 52 kcal; ovo-lacto-vegetarisch |
| | Dessert | Apfel 410 kJ, 98 kcal (12) | |
| Dienstag | Gericht 1* | Kohl-Hackfleisch-Pfanne (Schweine- und Rindfleisch), Kartoffeln 2774 kJ, 663 kcal (1, A1, G, J) | |
| | Gericht 2 | paniertes Gemüseschnitzel, Möhren-Erbсен-Gemüse, Kartoffeln 2477 kJ, 592 kcal (1, A1, A6, C, F, G); ovo-lacto-vegetarisch | |
| | Dessert | Erdbeerjoghurt 389 kJ, 93 kcal (1, 2, G) | |
| Mittwoch | Gericht 1 | Kesselgulasch (Schweine- und Rindfleisch) 2046 kJ, 489 kcal (1, 10, A1, I, J, L) | Brötchen 565 kJ, 135 kcal (A1) |
| | Gericht 2* | gedünstetes Wildlachsfilet, Zitronenbuttersoße, Erbsen, Petersilienkartoffeln 2410 kJ, 576 kcal (1, 3, 4, A1, D, G, I) | |
| | Dessert | Wassermelone 238 kJ, 57 kcal | |

Speiseplan für die Woche vom 11.07.2022 – 15.07.2022

| | | | |
|-------------------|------------|--|---|
| Donnerstag | Gericht 1* | Schweinerückenbraten mit Thymianrahmsauce, Buttermais, Kartoffeln 3628 kJ, 867 kcal (1, A1, G, I, J) | |
| | Gericht 2 | Kalbsragout mit Champignons, Tomaten, Gemüsereis (feine Würfel von Möhren und Sellerie) 1782 kJ, 426 kcal (1, 3, A1, G, I, J) | Eisbergsalat mit 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* | Kartoffelsuppe mit Wiener Würstchen (u. a. Sellerie, Möhren) 1284 kJ, 307 kcal (2, 3, I) | Vollkornbrot 247 kJ, 59 kcal (2, A1, A4) |
| | Gericht 2* | Gemüse Eintopf (u. a. Rosenkohl, Erbsen, Kartoffeln) 862 kJ, 206 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.