

Speiseplan für die Woche vom 26.07.2021 – 30.07.2021

Montag	Gericht 1	Pellkartoffeln mit Kräuterquark 586 kJ, 140 kcal; ovo-lacto-vegetarisch	
	Gericht 2*	Maultaschen mit Spinatfüllung in Tomatensoße 2138 kJ, 511 kcal (1, A1, C, G, I, J, L); ovo-lacto-vegetarisch	Gurkensalat mit saurer Sahne 268 kJ, 64 kcal (G)
	Dessert	Nektarine 259 kJ, 62kcal	
Dienstag	Gericht 1*	Hähnchenragout mit Erbsen und Möhren, Reis 2000 kJ, 478 kcal (1, 3, A1, D, F, G, I)	
	Gericht 2	gebratenes Hokifilet (Tiefseehecht), Kräutersoße, Kartoffelpüree 1222 kJ, 292 kcal (1, 3, A1, D, F, G, I)	Tomatensalat 226 kJ, 54 kcal
	Dessert	Heidelbeer-Joghurt 389 kJ, 93 kcal (1, 3, 10, G)	
Mittwoch	Gericht 1*	Hackbraten (Schweine und Rindfleisch), Rahmsauce, Prinzessbohnen, Kartoffeln 3159 kJ, 755 kcal (1, 2, 3, A1, C, G, I, J)	
	Gericht 2	vegetarische Fleischbällchen in Käse- Lauch-Soße, Kartoffeln 2046 kJ, 489 kcal (1, A1, G, I); ovo-lacto-vegetarisch	
	Dessert	Apfel 410 kJ, 98 kcal (12)	

Speiseplan für die Woche vom 26.07.2021 – 30.07.2021

Donnerstag	Gericht 1*	Rinderroulade mit Speck-Zwiebel-Füllung, Apfelrotkohl, Kartoffeln 2787 kJ, 666 kcal (1, 2, 3, 10, A1, G, I, J)	
	Gericht 2	Grieß mit Sauerkirschen 1209 kJ, 289 kcal (1, 3, A1, G); ovo-lacto-vegetarisch	
	Dessert	Fruchtcocktail (Mango, Melone, Ananas, Papaya) 297 kJ, 71 kcal	
Freitag	Gericht 1*	Kartoffelsuppe mit Wiener Wurst (Schweinefleisch, Sellerie, Möhren) 2050 kJ, 490 kcal (2, 3, 4, I)	Vollkornbrot 247 kJ, 59 kcal (2, A1, A4)
	Gericht 2*	Hühnerbrühe mit Muschelnudeln 958 kJ, 229 kcal (3, I)	Vollkornbrot 247 kJ, 59 kcal (2, A1, A4)
	Dessert	Banane 682 kJ, 163 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.