

Speiseplan für die Woche vom 15.08.2022 – 19.08.2022

Montag	Gericht 1*	Indisches Hühnercurry mit Mango, Ananas, Naturreis 2268 kJ, 542 kcal (1, 3, A1, G)	Gurkensalat 218 kJ, 52 kcal; ovo-lacto-vegetarisch
	Gericht 2	gedünstetes Tiefseehechtfilet mit Kräutersoße, Kartoffeln 1787 kJ, 427 kcal (1, 3, A1, D, G, I)	Gurkensalat 218 kJ, 52 kcal; ovo-lacto-vegetarisch
	Dessert	Apfel 410 kJ, 98 kcal (12)	
Dienstag	Gericht 1	gekochte Rinderbrust mit Meerrettichsoße, Kartoffeln 2427 kJ, 580 kcal (2, 3, 5, A1, G, I, L)	
	Gericht 2*	Rührei mit Rahmspinat, Kartoffelpüree 1540 kJ, 368 kcal (1, 2, 3, A1, C, G, I); ovo-lacto-vegetarisch	
	Dessert	Erdbeerquark 582 kJ, 139 kcal (1, 2, G)	
Mittwoch	Gericht 1	paniertes Schollenfilet mit Zitronenbittersoße, Erbsen, Kartoffeln 2657 kJ, 635 kcal (1, 3, 4, A1, D, G, I)	
	Gericht 2*	Königsberger Klopse in Kapernsoße (Schweine- und Rindfleisch), Kartoffeln 2933 kJ, 701 kcal (1, 3, A1, C, G, I, J)	Möhrensalat 251 kJ, 60 kcal (3); ovo-lacto-vegetarisch
	Dessert	Banane 682 kJ, 163 kcal	

Speiseplan für die Woche vom 15.08.2022 – 19.08.2022

Donnerstag	Gericht 1	Hähnchenkeule mit Geflügelsoße, Apfelrotkohl, Kartoffeln 3125 kJ, 747 kcal (1, 3, 10, A1, D, F, G, I)	
	Gericht 2*	Gulasch mit Nudeln (Schweinefleisch) 2389 kJ, 571 kcal (1, 10, A1, G, I, J, L)	Rotkraut-Apfel-Salat 146 kJ, 35 kcal; ovo-lacto-vegetarisch
	Dessert	Karamellpudding 812 kJ, 194 kcal (G)	
Freitag	Gericht 1*	Erseneintopf mit Wiener Wurst (Schweinefleisch, Sellerie, Möhren) 1962 kJ, 469 kcal (2, 3, 4, 7, I)	Vollkornbrot 247 kJ, 59 kcal (2, A1, A4)
	Gericht 2*	Kartoffelsuppe (u. a. Möhren, Sellerie, Kartoffeln) 498 kJ, 119 kcal (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.