

Speiseplan für die Woche vom 11.10.2021 – 15.10.2021

Montag	Gericht 1	Hackfleischbällchen in Tomatensoße (Schweine- und Rindfleisch), Nudeln 2448 kJ, 585 kcal (1, A1, C, G, I, J, L)	
	Gericht 2*	gelbe Erbsenschaumsuppe 435 kJ, 104 kcal (G, I); ovo-lacto-vegetarisch	Milchreis mit Sauerkirschen 1996 kJ, 477 kcal (3, G)
	Dessert	Apfel 410 kJ, 98 kcal (12)	
Dienstag	Gericht 1	paniertes Seelachsfilet, Zitronenbuttersoße, 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)	Tomatensalat 226 kJ, 54 kcal
	Dessert	Kirschjoghurt 402 kJ, 96 kcal (1, 2, G)	
Mittwoch	Gericht 1	Schweineschnitzel mit Mischgemüse (Erbsen, Möhren), Kartoffeln 2464 kJ, 589 kcal (1, A1, G)	
	Gericht 2*	Wildlachsragout mit gedünsteten Zucchini, Reis 1469 kJ, 351 kcal (1, 3, A1, D, F, G, I)	Gurkensalat 218 kJ, 52 kcal
	Dessert	Banane 682 kJ, 163 kcal	

Speiseplan für die Woche vom 11.10.2021 – 15.10.2021

Donnerstag	Gericht 1*	Eieromelette mit Champignons. Kartoffelpüree 2251 kJ, 538 kcal (1, 2, 3, A1, C, G, I, L); ovo-lacto-vegetarisch	
	Gericht 2	Bauernroulade (Schweinefleisch), Romano Mix (gelbe und rote Möhren, Zuckerschoten), Kartoffeln 2448 kJ, 585 kcal (1, A1, C, G, I, J)	
	Dessert	Obstsalat (Kiwi, Ananas, Trauben) 368 kJ, 88 kcal	
Freitag	Gericht 1*	Pichelsteiner Eintopf (u. a. Rind, Schwein, Wirsing, Weißkohl, Möhren) 1297 kJ, 310 kcal (I)	Vollkornbrot 247 kJ, 59 kcal (2, A1, A4)
	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.