

Speiseplan für die Woche vom 20.12.2021 – 23.12.2021

Montag	Gericht 1	Currywurst (Schweinefleisch) mit Tomatensoße, Pommes Frites 3059 kJ, 731 kcal (1, 2, 3, 7, A1, G, I, J, L)	Chinakohlsalat mit Gurke 276 kJ, 66 kcal (3)
	Gericht 2	gelbe Erbsenschaumsuppe 577 kJ, 138 kcal	Grieß mit Sauerkirschen 1209 kJ, 289 kcal (1, 3, A1, G)
	Dessert	Apfel 410 kJ, 98 kcal (12)	
Dienstag	Gericht 1	Sauerfleisch (Schweinefleisch) mit Remouladensoße, Bratkartoffeln 2770 kJ, 662 kcal (2, 3, 4, 10, C, G, J)	
	Gericht 2	Fleischbällchen mit Käsesahnesoße (Schweine- und Rindfleisch), Kartoffeln 2121 kJ, 507 kcal (1, A1, C, G, I)	Eisbergsalat mit Gurke, Tomate 100 kJ, 24 kcal (3)
	Dessert	Erdbeerjoghurt 389 kJ, 93 kcal (1, 2, G)	
Mittwoch	Gericht 1	gedünstete Hähnchenbrust mit Geflügelrahmsauce, Julienne Gemüse (u. a. Möhren, Porree, Sellerie), Kartoffeln 3117 kJ, 745 kcal (1, 3, A1, G, I, J)	
	Gericht 2	Wildlachsragout mit gedünsteten Zucchini, Naturreis 1469 kJ, 351 kcal (1, 3, A1, D, F, G, I)	
	Dessert	H-Milch 1,5%, 0,2 l 402 kJ, 96 kcal (G)	
Donnerstag	Gericht 1	gedämpfte Putenbrust in Geflügelsoße, Fingermöhren, Kartoffeln 1908 kJ, 456 kcal (1, 3, A1, D, F, G, I)	
	Gericht 2	Kohlrübeneintopf mit Rauchfleisch (Schweinefleisch) 828 kJ, 198 kcal (2, 3, I)	Vollkornbrot 247 kJ, 59 kcal (2, A1, A4)
	Dessert	Clementine 209 kJ, 50 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.