

## Speiseplan für die Woche vom 12.02.2024 – 16.02.2024

|                 |            |  |   |
|-----------------|------------|--|---|
| <b>Montag</b>   | Gericht 1* | Szegediner Gulasch (Schweinefleisch, Sauerkraut),<br>Kartoffeln<br>2690 kJ, 643 kcal (1, A1, G, I, J, L)   |   |
|                 | Gericht 2  | Gemüsefrillkadele (u.a. Möhren, Pastinaken, Erbsen)<br>mit Tomatensoße und Nudeln<br>1795 kJ, 429 kcal (1, A1, C, G, I, J, L); ovo-lacto-vegetarisch | Rotkraut-Apfel-Salat<br>146 kJ, 35 kcal;<br>ovo-lacto-vegetarisch                       |
|                 | Gericht 3  | Maultaschen mit Spinatfüllung in Tomatenrahmsauce<br>2138 kJ, 511 kcal (1, A1, C, G, I, J, L); ovo-lacto-vegetarisch                                 |   |
|                 | Dessert    | Kiwi<br>172 kJ, 41 kcal  |   |
| <b>Dienstag</b> | Gericht 1* | helles Rinderragout mit Kartoffeln<br>1674 kJ, 400 kcal (3, 10, A1, G, I)  |   |
|                 | Gericht 2  | Gemüseragout (Zucchini, Paprika, Möhren) mit Reis<br>1490 kJ, 356 kcal (1, A1, G); ovo-lacto-vegetarisch   |   |
|                 | Gericht 3  | Schweineschnitzel mit Champignons und<br>Kartoffel-Kroketten<br>3686 kJ, 881 kcal (1, 2, 3, A1, G, I, L)   |   |
|                 | Dessert    | Kirschjoghurt<br>285 kJ, 68 kcal (1, 2, G)   |   |
| <b>Mittwoch</b> | Gericht 1* | Boulette (Schweine-, Rindfleisch) mit<br>Bohnenrahmgemüse, Kartoffeln<br>2619 kJ, 626 kcal (1, A1, C, G, J)  |   |
|                 | Gericht 2  | Seelachsfilet im Backteig mit Mischgemüse<br>(Erbsen, Möhren) und Kartoffeln<br>2439 kJ, 583 kcal (1, A1, D, G, J)                                   |   |
|                 | Gericht 3  | Kartoffeltaschen mit Kräuterquark<br>109 kJ, 26 kcal (G); ovo-lacto-vegetarisch  | Eisbergsalat mit<br>Joghurtdressing<br>100 kJ, 24 kcal (3, G);<br>ovo-lacto-vegetarisch |
|                 | Dessert    | H-Milch 1,5%, 0,2 l<br>402 kJ, 96 kcal (G)   |   |

## Speiseplan für die Woche vom 12.02.2024 – 16.02.2024

|                   |            |  |  |
|-------------------|------------|--|--|
| <b>Donnerstag</b> | Gericht 1  | paniertes Schollenfilet mit Zitronenbuttersoße,<br>Erbsen und Reis<br>2464 kJ, 589 kcal (1, 3, 4, A1, D, G, I)                   |  |
|                   | Gericht 2* | Hähnerragout mit Möhren, Spargel und Kartoffeln<br>1962 kJ, 469 kcal (1, 3, A1, D, F, G, I)                                      | Möhren-Apfel-Salat<br>285 kJ, 68 kcal (3);<br>ovo-lacto-vegetarisch                        |
|                   | Gericht 3  | Hackfleischpfanne (Schweine-, Rindfleisch) mit<br>Gemüse (Zucchini, Paprika, Möhren), Kartoffeln<br>2121 kJ, 507 kcal (1, A1, G) |  |
|                   | Dessert    | Banane<br>753 kJ, 180 kcal   |  |
| <b>Freitag</b>    | Gericht 1  | Linseneintopf mit Rauchfleisch<br>1096 kJ, 262 kcal (I, J)   | Vollkornbrot<br>247 kJ, 59 kcal (2, A1, A4)  |
|                   | Gericht 2* | Grüner Bohneneintopf<br>(u.a. Bohnen, Kartoffeln, Möhren)<br>427 kJ, 102 kcal (I); ovo-lacto-vegetarisch                         | Vollkornbrot<br>247 kJ, 59 kcal (2, A1, A4)  |
|                   | Gericht 3  | gebratener Leberkäse mit Bratkartoffeln<br>(Schweinefleisch)<br>3259 kJ, 779 kcal (2, 3, 7)                                      | Mixsalat (Eisbergsalat,<br>Tomate, Gurke)<br>218 kJ, 52 kcal (3);<br>ovo-lacto-vegetarisch |
|                   | Dessert    | Rote Grütze mit Vanillesoße<br>251 kJ, 60 kcal (1, A1, 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.