

Speiseplan Woche vom 16.05.2022 - 22.05.2022

	Menü I	Menü II	Beilagen	Dessert	Kuchen	Abendzugabe
Montag	Weißer Bohneneintopf <small>3,g,i 350 Kcal</small>	Gemüsecreme-suppe <small>g,i 290 Kcal</small>		Fruchtjoghurt <small>g,10,11 128 Kcal</small>	Pflaumenkuchen <small>a1,c,g 180 Kcal</small>	Möhrensalat <small>90 Kcal</small>
Dienstag	Gefüllte Paprikaschote mit Reis und Tomatensoße <small>a1,g,c 390 Kcal</small>	Pfankuchen mit Schinken-Käse Füllung Kräuter Dip <small>a1,c,g,3 300 Kcal</small>	Brühe <small>5,c,a1 130 Kcal</small>	Melone <small>112 Kcal</small>	Kekse <small>a1,c,g 120 Kcal</small>	Fruchtjoghurt <small>g,10,11 128 Kcal</small>
Mittwoch	Kartoffelpuffer mit Apfelmus <small>a1,2,c,g 320 Kcal</small>	Waldpilze auf Rösti <small>a1,c,g 290 Kcal</small>		Rote Grütze mit Vanillesoße <small>g 140 Kcal</small>	Kirsch-Pudding-Kuchen <small>1,11,a1,g,c 180 Kcal</small>	Senfgurken <small>2,11 40 Kcal</small>
Donnerstag	Celler Pfannenschlag Kartoffeln und Gewürzgurke <small>2,11,c 460 Kcal</small>	Sellerieschnitzel mit Kartoffeln und Schnittlauch Soße <small>a1,c,g 320 Kcal</small>	Cremesuppe <small>g,i 130 Kcal</small>	Vanillequark <small>g 120 Kcal</small>	Blechkuchen vom Bäcker <small>11,a1,c,g,h1 190 Kcal</small>	Wurst Salat <small>11,g 110 Kcal</small>
Freitag	Backfisch mit Senfsoße Kartoffeln <small>a1,c,g 390 Kcal</small>	Kräuterröhrei mit Kartoffelpüree <small>g,c 290 Kcal</small>		Kokos Mandel-Pudding <small>1,g,h1 120 Kcal</small>	Mandelkuchen <small>11,a1,g,c,h2 180 Kcal</small>	Rollmops <small>2,11,d 120 Kcal</small>
Samstag	Feuertopf <small>3,k 370 Kcal</small>	Blumenkohl-cremesuppe <small>k,g 290 Kcal</small>		Schokoladen-Mousse <small>g 130 Kcal</small>	Kuchenauswahl <small>11,a1,g,c,h2 180 Kcal</small>	Grüner Salat <small>k,g,11 50 Kcal</small>
Sonntag	Spargel mit Schnitzel Hollandaise Kartoffeln <small>a1,g,c 490 Kcal</small>	Gemüsegulasch mit Kartoffeln <small>a1,g,c,k,i 340 Kcal</small>		Eis <small>1,11,g,a1 125 Kcal</small>	Torte <small>11,a1,c,g,h2 200 Kcal</small>	Gemüsecreme-suppe <small>g,i 130 Kcal</small>

Menü II ist im Rahmen von leichter Vollkost und für Diabetiker geeignet

Zwischenmahlzeit: Säfte, Kompott, Joghurt

Zusätzlich als Spätmahlzeit stehen Häppchen, Joghurt und Obst bereit.

Außerdem: Obstkorb mit Früchten der Saison

Getränke nach Wunsch: Tee, Säfte, Wasser

Änderungen vorbehalten!

Zusatzstoffe und Allergene gemäß Aushang