

Speisenkarte 10.03.2025 - 16.03.2025



	Menü 1 - Vollkost		Menü 2 - leichte Vollkost	
	auernroulade	a/a1/c	Kürbiscremesuppe	
	Pratensoße (1)		Roggenmischbrot	
100	rbsen-Möhren-Gemüse	g		
Ttag	Dampfkartoffeln	5/1		
Montag	pfelkompott	3	Apfelkompott	
	pjekompett		ургежениросс	
-	525 kcal 2196 kJ 19 F 7 ges. FS 66 KH 23 Zu 18 Ew 5 S		262 kcal 1095 kJ 8 F 5 ges. FS 38 KH 21 Zu 5 Ew	2.5
g	ebackener Leberkäse	2/3/8		a/a1/
	wiebelsoße		Heiße Erdbeeren	,,,,,,,
1000000	orreegemüse	a/a1/g		
	artoffelpürree	g		
SUS				
БВ	anane		Banane	
			₩.	
	583 kcal 2431 kJ 33 F 16 ges. FS 50 KH 18 Zu 20 Ew 9 S		478 kcal 2028 kJ 1 F 0 ges. FS 100 KH 67 Zu 14 Ew	05
K	ohlrabieintopf	1/a/a1	Brühkartoffeleintopf mit Gemüse	5/1/
	nit Schweinefleisch		mit Rindfleisch	
R	oggenmischbrot	a		
200				
G				
	ötterspeise "Kirsch"	g		
V	anillesoße	g	Vanillesoße	
-400	498 kcal 2103 kJ 15 F 7 ges. FS 40 KH 19 Zu 48 Ew 3 S		507 kcal 2143 kJ 14 F 6 ges. FS 47 KH 14 Zu 48 Ew	25
K	ohlroulade	1/g/j	Gemüsegratin mit Möhre,	1/5/a/a1/g/i
	ratensoße		Blumenkohl, Brokkoli	1/5/a/a1/g/i/
o D	ampfkartoffeln	5/1		
	200		· 🙂	
<u>ע</u>			,	
	lilchschokopudding		Milchschokopudding	
m	it Bananensoße	g	mit Bananensoße	T E
-	510 kcal 2131 kJ 23 F 8 ges. FS 56 KH 20 Zu 14 Ew 3 S		524 kept 2224 kt 149 E 142 age ES 147 VH 122 7u 120 Eur	lae
Sc	chweinegulasch "Szegediner Art"	a/a1	534 kcal 2234 kJ 19 F 12 ges. F5 67 KH 22 Zu 20 Ew Heringsstippe in Sahnesauce)/10/11/c/d/g/j/
	ampfkartoffeln		Dampfkartoffeln	5/
				3/
ω Ω				
Clellag				
0	bst		Obst	
-	425 kcal 1784 kJ 16 F 6 ges. FS 47 KH 10 Zu 20 Ew 3 S		631 kcal 2624 kJ 40 F 5 ges. FS 45 KH 14 Zu 20 Ew	7 6
Kr	raut- und Rübentopf	5/1/1	Möhreneintopf	5/a/a1/
	it Rindfleisch	3/1/1	mit Schweinefleisch	J/a/d1/
	ischbrot	a/a1/a2	9	
Gi				
Gr	rießsahnepudding	a/a1/g	Grießsahnepudding	a/a1/g
177	400 1147/0 1147/0 1			
D:	423 kcal 1768 kJ 18 F 7 ges. FS 45 KH 18 Zu 16 Ew 15	100	262 kcal 1106 kJ 7 F 3 ges. F5 38 KH 20 Zu 12 Ew 2 Schweinesteak	
	ratensoße		Zwiebel-Gurken-Soße	i/ 2/9/a/a1/
	otkohl		mit Karotten-Rahm-Gemüse	2/9/a/a1/j
	artoffelklöße		Petersilienkartoffeln	a/a1/g
110		3/1	, ces, sine mar corrent	3/
) Ka	irsichkompott		Pfirsichkompott	
1	ii sicintonipott		1 maicinompote	
707			•	
100				

Änderungen im Speiseplan bleiben bei Vorliegen dringender betrieblicher Gründe ausdrücklich vorbehalten. Kurzfristige Rezepturänderungen und Kreuzkontaminationen können nicht ausgeschlossen werden. Sie haben die Möglichkeit sich in der Ausgabeküche über die Zusatzstoffe und Allergene der mit 'gekennzeichneten Backwaren und der nicht ausgewiesenen Komponenten für Frühstück, Vesper und Abendbrot zu informieren. Die Legende der Zusatzstoffe und Allergene (z.B. 1, 2, a, b, ...) befindet sich auf der Rückseite.