

# Speiseplan vom 15.04.2024 - 21.04.2024

*Wir wünschen Ihnen guten Appetit.*

	Menü 1	BE	Menü 2	BE
<b>Mo</b> 15.4	<b>Karotten - Selleriecremesuppe</b> (G,M,Se) 0,6	0,6	<b>Karotten - Selleriecremesuppe</b> (G,M,Se) 0,6	0,6
	<b>Frikadelle</b> (G,Se,Ei,Sf) 0,8	0,8	<b>Germknödel</b> (G) 4,6	4,6
	<b>mit Lauchgemüse</b> (M,G,Se) 0,6	0,6	<b>mit Fruchtfüllung</b>	
	<b>und Püree</b> (M) 1	1	<b>dazu Vanillesauce</b> (M) 1	1
	<b>Joghurtspeise</b> (1) (M) 0,9	0,9	<b>Joghurtspeise</b> (1) (M) 0,9	0,9
	514 kcal KH: 45,7g EW: 27g Fett: 23,7g	<b>3,9</b>	465 kcal KH: 84,9g EW: 16,9g Fett: 5,6g	<b>7,1</b>
<b>Di</b> 16.4	<b>Gemüsebrühe mit Einlage</b> (G,Se) 0,2	0,2	<b>Gemüsebrühe mit Einlage</b> (G,Se) 0,2	0,2
	<b>Geschnitztes "Gyros Art"</b> (M,G,Se) 0,4	0,4	<b>Rosmarinkartoffeln</b>	2,1
	<b>dazu Grillgemüse</b> (G,Se) 0,7	0,7	<b>mit Kräuter dip</b> (M) 0,4	0,4
	<b>und Kroketten</b> (M) 2,4	2,4	<b>dazu Salat</b> (Ei,M,Se) 0,4	0,4
	<b>Mandelpudding</b> (M,Sc) (2) 0,9	0,9	<b>Mandelpudding</b> (M,Sc) (2) 0,9	0,9
	461,3 kcal KH: 55,8g EW: 22g Fett: 16g	<b>4,6</b>	458 kcal KH: 48,2g EW: 18g Fett: 20,4g	<b>4</b>
<b>Mi</b> 17.4	<b>Lauchcremesuppe</b> (G,M,Se) 0,6	0,6	<b>Bunter</b>	
	<b>Apfelpfannekuchen</b> (G,Ei,M) 6,2	6,2	<b>Kohlrabi-Eintopf</b> (Se,G) 3,2	3,2
	<b>mit</b>		<b>mit</b>	
	<b>Zimt und Zucker</b>		<b>Fleischbällchen</b> (Ei) 0,4	0,4
	<b>Quarkspeise</b> (1) (M) 0,6	0,6	<b>Quarkspeise</b> (1) (M) 0,6	0,6
	624 kcal KH: 87,9g EW: 31,6g Fett: 14,1g	<b>7,4</b>	518 kcal KH: 50,6g EW: 42,8g Fett: 19,8g	<b>4,2</b>
<b>Do</b> 18.4	<b>Kraftbrühe mit Einlage</b> (Se,Ei,G) 0	0	<b>Kraftbrühe mit Einlage</b> (Se,Ei,G) 0	0
	<b>Hähnchenschnitzel</b> (G) 1,4	1,4	<b>Gemügestäbchen mit Hollandaise</b> (G,Se) 3,8	3,8
	<b>mit gemischtem Gemüse</b> (Se,G) 0,4	0,4	<b>dazu gemischtes Gemüse</b> (Se,G) 0,4	0,4
	<b>und Reis</b> 2,6	2,6	<b>und Püree</b> (M) 1	1
	<b>Grießcreme</b> (M) 1	1	<b>Grießcreme</b> (M) 1	1
	449,8 kcal KH: 64,6g EW: 31,1g Fett: 6,7g	<b>5,4</b>	826 kcal KH: 77,1g EW: 17,6g Fett: 49,6g	<b>6,2</b>
<b>Fr</b> 19.4	<b>Tomatencremesuppe</b> (G,M,Se) 1	1	<b>Tomatencremesuppe</b> (G,M,Se) 1	1
	<b>Gebratenes Fischfilet</b> (G) 1,5	1,5	<b>Broccoli-Nudelaufbau</b> (Se,G,Ei,M) 0,8	0,8
	<b>mit Gurkensalat</b> (1,9)G,M,Se,Sf 0,3	0,3	<b>dazu</b>	
	<b>und Kartoffeln</b> 1,2	1,2	<b>Rahmsauce</b> (M,Se,G) 0,3	0,3
	<b>Erdbeerpudding</b> (2) (M) 1,8	1,8	<b>Erdbeerpudding</b> (2) (M) 1,8	1,8
	565 kcal KH: 65,6g EW: 31,5g Fett: 18,5g	<b>5,8</b>	537 kcal KH: 47,1g EW: 14,7g Fett: 24,2g	<b>3,9</b>
<b>Sa</b> 20.4	<b>Gemüsesuppe</b> (G,Se) 2,9	2,9	<b>Wirsingintopf</b> (G,Se) 3,6	3,6
	<b>mit Rindfleisch</b>		<b>mit Brötchen</b>	
	<b>Quarkspeise</b> (1) (M) 0,6	0,6	<b>Quarkspeise</b> (1) (M) 0,6	0,6
	376 kcal KH: 41,7g EW: 33,1g Fett: 7,7g	<b>3,5</b>	327 kcal KH: 50,1g EW: 23,9g Fett: 2,3g	<b>4,2</b>
<b>So</b> 21.4	<b>Kraftbrühe mit Einlage</b> (Se,Ei,G) 0	0	<b>Kraftbrühe mit Einlage</b> (Se,Ei,G) 0	0
	<b>Schweinebraten</b> (G) 0,5	0,5	<b>Gemüselasagne</b> (G,M,Ei,Se) 7	7
	<b>dazu Rosenkohl</b> (G,Se,M) 0,2	0,2		
	<b>und Kartoffeln</b> 1,2	1,2		
	<b>Schokoladenpudding m. Vanillesauce</b> (2) (M,G) 1,9	1,9	<b>Schokoladenpudding m. Vanillesauce</b> (M,Ei,Sj)(2) 2,2	2,2
	509 kcal KH: 45,2g EW: 36,2g Fett: 19,6g	<b>3,8</b>	765,3 kcal KH: 110,9g EW: 25,2g Fett: 24,7g	<b>9,2</b>

**Zusatzstoffe:** (1) Konservierung, (2) Farbstoff, (3) Antioxidationsmittel, (4) Geschmacksverstärker, (5) geschwefelt, (6) geschwärzt, (7) gewachst, (8) Phosphat (Fleischerzeugnisse), (9) Süßungsmittel, (10) Phenylalanin, (11) kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken.

**Allergene:** (G) Gluten, (K) Krebstiere, (Ei) Hühnerei, (F) Fisch, (E) Erdnüsse, (Sj) Soja, (M) Milch, (Sc) Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnüsse, etc), (Se) Sellerie, (Sf) Senf, (SS) Sesam, (SO) Schwefeldioxid/Sulfite, (L) Lupinen, (W) Weichtiere

16.KW

4.MW

## Bestellannahme, Änderungen oder Abbestellung:

**Mo - Fr: 8:30 bis 10:00 und 14:30-16:00 über die Rezeption => Tel: 02962-9830**

**Sa / So / Feiertage: 8:00 bis 10:00 über die Küche => Tel: 02962 - 983114 oder 02962- 983115**