

# Speisekarte

Speiseplan vom 16.09.2024 bis 22.09.2024 38. KW

	Menü 1 Vollkost	NW	Menü 2 leichte Vollkost	NW	Menü 3 Vegetarisch	NW	Dessert	NW
<b>Montag</b> <b>16.09.2024</b>	Hackbraten, <sup>8,a,a1,c,j</sup> Knoblauchsauce, <sup>g</sup> Balkangemüse, <sup>g</sup> Tomatenreis <sup>1</sup>	2838 kJ, 680 kcal, 38,75g Fett, 16,09g ges. FS, 59,20g KH, 13,07g Zucker, 20,82g Eiweiß, 4,20g Salz	Schweinegeschnetzeltes, <sup>a,a1,a3,g,i</sup> Kaisergemüse, <sup>g</sup> Kartoffeln <sup>3,5,1</sup>	1861 kJ, 445 kcal, 20,40g Fett, 8,42g ges. FS, 26,95g KH, 6,82g Zucker, 34,92g Eiweiß, 2,82g Salz	Hirtenpfanne "griechische Art" <sup>a,a1,g</sup>	910 kJ, 216 kcal, 7,2g Fett, 2,4g ges. FS, 30,8g KH, 6,2g Zucker, 7,2g Eiweiß, 3g Salz	Kompott	129 kJ, 30 kcal, 0,08g Fett, 0,08g ges. FS, 6,4g KH, 6,4g Zucker, 0,32g Eiweiß, 0g Salz
<b>Dienstag</b> <b>17.09.2024</b>	Cordon Bleu vom Schwein, <sup>2,3,8,a,a1,g</sup> Sauce Hollandaise, <sup>c,g</sup> Spargelgemüse, <sup>g</sup> Bratkartoffeln	3678 kJ, 884 kcal, 62,72g Fett, 16,91g ges. FS, 50,20g KH, 7,39g Zucker, 26,67g Eiweiß, 4,69g Salz	Brokkoli Nudelauflauf <sup>a,a1,g</sup>	2359 kJ, 560 kcal, 16,73g Fett, 10,59g ges. FS, 77,79g KH, 9,39g Zucker, 21,57g Eiweiß, 11,23g Salz			pudding <sup>1,g</sup>	367 kJ, 87 kcal, 1,39g Fett, 0,9g ges. FS, 15,43g KH, 9,41g Zucker, 3,09g Eiweiß, 0,13g Salz
<b>Mittwoch</b> <b>18.09.2024</b>	Hühnerfrikasse, <sup>g</sup> Basmatireis, buntes Gemüse	1661 kJ, 394 kcal, 10,77g Fett, 4,88g ges. FS, 49,29g KH, 6,24g Zucker, 22,35g Eiweiß, 3,17g Salz	Kartoffeleintopf mit Würstchen <sup>1,2,3,8,g,i,1</sup>	1224 kJ, 312 kcal, 10,65g Fett, 3,37g ges. FS, 32,25g KH, 4,76g Zucker, 10,91g Eiweiß, 4,51g Salz	Eierpfannkuchen natur, <sup>a,a1,c,g</sup> Vanillesauce <sup>1,g</sup>	1782 kJ, 423 kcal, 10,28g Fett, 3,62g ges. FS, 66,15g KH, 27,75g Zucker, 14,44g Eiweiß, 1,15g Salz	Fruchtquark <sup>g</sup>	557 kJ, 133 kcal, 2,3g Fett, 1,48g ges. FS, 14,18g KH, 14,06g Zucker, 10,28g Eiweiß, 0,05g Salz
<b>Donnerstag</b> <b>19.09.2024</b>	Krakauer Wurst, <sup>2,3,8,j</sup> Bratensauce, Kartoffelpüree, <sup>g</sup> Sauerkraut	2786 kJ, 672 kcal, 56,04g Fett, 16,39g ges. FS, 20,09g KH, 7,29g Zucker, 20,07g Eiweiß, 3,71g Salz	Putensteak, Kräutersauce, <sup>g</sup> Brokkoli, Kartoffeln <sup>3,5,1</sup>	1199 kJ, 284 kcal, 4,43g Fett, 0,88g ges. FS, 21,43g KH, 4,66g Zucker, 35,67g Eiweiß, 2,09g Salz	Vegetarisches Cordon Bleu, <sup>1,a,a1,f,g</sup> Kräutersauce, <sup>g</sup> Brokkoli, Kartoffeln <sup>3,5,1</sup>	1425 kJ, 339 kcal, 12,61g Fett, 2,61g ges. FS, 30,15g KH, 5,29g Zucker, 22,83g Eiweiß, 2,75g Salz	Milchreis <sup>g</sup>	507 kJ, 120 kcal, 3,65g Fett, 2,21g ges. FS, 17,8g KH, 9,92g Zucker, 4g Eiweiß, 0,43g Salz
<b>Freitag</b> <b>20.09.2024</b>	gebratenes Fischfilet, <sup>a,a1,d</sup> Dill-Soße, <sup>a,a1,g</sup> Buttergemüse, <sup>g</sup> Kartoffelpüree <sup>1,3,5,g,l</sup>	3309 kJ, 803 kcal, 53,98g Fett, 10,87g ges. FS, 52,28g KH, 11,65g Zucker, 20,03g Eiweiß, 4,78g Salz	Reispfanne mit Geflügelstreifen, <sup>i</sup> Curry Sauce, <sup>g</sup> Wokgemüse <sup>g</sup>	2288 kJ, 550 kcal, 16,05g Fett, 4,04g ges. FS, 73,68g KH, 8,89g Zucker, 24,57g Eiweiß, 2,62g Salz	Gemüse-Reispfanne, <sup>i</sup> Curry Sauce, <sup>g</sup> Wokgemüse <sup>g</sup>	1942 kJ, 467 kcal, 12,29g Fett, 2,92g ges. FS, 76,32g KH, 11,37g Zucker, 9,61g Eiweiß, 2,70g Salz	Joghurtspeise <sup>g</sup>	546 kJ, 129 kcal, 3,5g Fett, 2,3g ges. FS, 20,9g KH, 19,76g Zucker, 3,51g Eiweiß, 0,14g Salz
<b>Samstag</b> <b>21.09.2024</b>	Hähnchenbrust, Gorgonzola Sauce, <sup>g</sup> buntes Gemüse, Kartoffeln <sup>3,5,1</sup>	1154 kJ, 274 kcal, 5,56g Fett, 3,15g ges. FS, 22,66g KH, 4,06g Zucker, 29,25g Eiweiß, 2,47g Salz	Wurzelgemüseintopf mit Rindfleisch <sup>1,3,g,i,1</sup>	1032 kJ, 266 kcal, 2,89g Fett, 1,19g ges. FS, 31,47g KH, 5,06g Zucker, 17,61g Eiweiß, 3,47g Salz	Allergene und Zusatzstoffe: 1 = mit Farbstoff/en, 2 = konserviert, 3 = mit Antioxidationsmittel, 5 = geschwefelt, 8 = mit Phosphat/en, a = Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, a1 = Weizen, a3 = Gerste, c = Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse, d = Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, f = Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, g = Milch daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose), i = Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse, j = Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse, l = Schwefeldioxid und Sulfite > 10 mg/kg oder 10mg/l		Götterspeise <sup>1</sup>	725 kJ, 171 kcal, 0g Fett, 0g ges. FS, 40,93g KH, 40,87g Zucker, 1,47g Eiweiß, 0,01g Salz
<b>Sonntag</b> <b>22.09.2024</b>	Krustenbraten, Bratensauce, <sup>a,a1,a3</sup> Rosenkohlgemüse, <sup>g</sup> Rosmarinkartoffeln	2029 kJ, 486 kcal, 17,68g Fett, 6,75g ges. FS, 38,84g KH, 6,46g Zucker, 37,08g Eiweiß, 5,43g Salz	Putenbraten, Bratensauce, <sup>a,a1,a3</sup> Blumenkohlgemüse, <sup>g</sup> Kartoffeln <sup>3,5,1</sup>	1486 kJ, 353 kcal, 10,32g Fett, 5,43g ges. FS, 31,52g KH, 4,62g Zucker, 30,77g Eiweiß, 4,35g Salz			Buttermilch-Dessert <sup>g</sup>	494 kJ, 117 kcal, 4,1g Fett, 2,8g ges. FS, 15,9g KH, 15,6g Zucker, 3,7g Eiweiß, 0,2g Salz