

# Speisekarte

Speiseplan vom 04.11.2024 bis 10.11.2024 45. KW

	Menü 1 Vollkost	NW	Menü 2 leichte Vollkost	NW	Menü 3 Vegetarisch	NW	Dessert	NW	
<b>Montag</b>	Pasta <sup>a,a1,c</sup> Bolognese <sup>i</sup> Reibekäse <sup>g</sup>	1808 kJ, 431 kcal, 17,80g Fett, 8,02g ges. FS, 40,37g KH, 5,02g Zucker, 25,68g Eiweiß, 0,35g Salz	Gebratene Hähnchenbrust, Kräutersauce <sup>g</sup> Zucchini-gemüse <sup>g</sup> Kartoffelpüree <sup>1,3,5,g,l</sup>	1628 kJ, 391 kcal, 19,37g Fett, 4,43g ges. FS, 19,75g KH, 3,50g Zucker, 23,05g Eiweiß, 1,61g Salz	Schupfnudel-Gemüsepfanne <sup>a,a1,c,g</sup>	1227 kJ, 291 kcal, 6,12g Fett, 3,21g ges. FS, 47,35g KH, 8,16g Zucker, 8,51g Eiweiß, 2,02g 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>04.11.2024</b>									
<b>Dienstag</b>	Paniertes Schweineschnitzel <sup>a,a1</sup> Pilzrahmsauce <sup>g</sup> Erbsen-Möhrengemüse <sup>g</sup> Kartoffel Rösti	1957 kJ, 466 kcal, 15,34g Fett, 3,88g ges. FS, 49,90g KH, 11,64g Zucker, 27,71g Eiweiß, 3,47g Salz	Rührei <sup>c</sup> Blattspinat <sup>g</sup> Kartoffeln <sup>3,5,1</sup>	1596 kJ, 381 kcal, 21,56g Fett, 6,88g ges. FS, 18,86g KH, 11,82g Zucker, 25,43g Eiweiß, 3,36g 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>05.11.2024</b>									
<b>Mittwoch</b>	Grünkohl mit Kasseler <sup>2,3,8,a,a4,j</sup> Kartoffeln <sup>3,5,1</sup>	1411 kJ, 336 kcal, 14,05g Fett, 4,32g ges. FS, 26,87g KH, 3,88g Zucker, 21,97g Eiweiß, 3,67g Salz	Hühner-Nudel-Topf <sup>a,a1,c,i</sup>	1168 kJ, 280 kcal, 7,26g Fett, 2,08g ges. FS, 29,72g KH, 3,89g Zucker, 22,12g Eiweiß, 4,37g Salz	Kartoffelpuffer mit Apfelkompott <sup>3,a,a1,c</sup>	974 kJ, 232 kcal, 4,58g Fett, 2,63g ges. FS, 41,63g KH, 8,25g Zucker, 3,75g Eiweiß, 1,65g 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>06.11.2024</b>									
<b>Donnerstag</b>	Berliner Leber mit Apfel, Zwiebel und Soße <sup>a,a1,g</sup> Kartoffelpüree <sup>1,3,5,g,l</sup>	1650 kJ, 393 kcal, 15,08g Fett, 5,27g ges. FS, 38,97g KH, 11,88g Zucker, 24,45g Eiweiß, 1,58g Salz	Putenbraten, Kräutersauce <sup>g</sup> Möhren <sup>g</sup> Kartoffeln <sup>3,5,1</sup>	1250 kJ, 296 kcal, 8,72g Fett, 3,65g ges. FS, 23,56g KH, 6,53g Zucker, 28,27g Eiweiß, 1,78g Salz	Blumenkohl Käse Medaillons <sup>a,a1,g</sup> Kräutersauce <sup>g</sup> Möhren <sup>g</sup> Kartoffeln <sup>3,5,1</sup>	2105 kJ, 502 kcal, 25,88g Fett, 5,57g ges. FS, 52,43g KH, 10,33g Zucker, 10,44g Eiweiß, 2,16g 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>07.11.2024</b>									
<b>Freitag</b>	Senfeier <sup>a,a1,c,g,i,j</sup> buntes Gemüse, Kartoffeln <sup>3,5,1</sup>	1552 kJ, 370 kcal, 17,12g Fett, 6,20g ges. FS, 29,38g KH, 5,91g Zucker, 21,46g Eiweiß, 3,06g Salz	Pochierter Kabeljau <sup>d</sup> helle Sauce <sup>g</sup> Brokkoli, Kartoffeln <sup>3,5,1</sup>	946 kJ, 224 kcal, 1,17g Fett, 0,59g ges. FS, 21,08g KH, 4,34g Zucker, 30,43g Eiweiß, 1,37g 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>08.11.2024</b>									
<b>Samstag</b>	Kasseler <sup>2,3,8</sup> Bratensauce <sup>a,a1,a3</sup> Sauerkraut, Kartoffelpüree <sup>1,3,5,g,l</sup>	2006 kJ, 481 kcal, 25,94g Fett, 10,08g ges. FS, 34,52g KH, 8,17g Zucker, 24,57g Eiweiß, 7,01g Salz	Putengeschnetzeltes <sup>g,i</sup> Basmatireis, buntes Gemüse	1788 kJ, 425 kcal, 13,35g Fett, 4,74g ges. FS, 47,39g KH, 5,58g Zucker, 26,42g Eiweiß, 3,34g Salz	Allergene und Zusatzstoffe: 1 = mit Farbstoff/en, 2 = konserviert, 3 = mit Antioxidationsmittel, 5 = geschwefelt, 8 = mit Phosphat/en, 9 = mit Süßungsmittel/n, a = Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, a1 = Weizen, a3 = Gerste, a4 = Hafer, c = Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse, d = Fische 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>09.11.2024</b>									
<b>Sonntag</b>	Schweinegeschnetzeltes "Stroganoff" <sup>2,9,a,a1,g</sup> Kartoffeln <sup>3,5,1</sup>	1593 kJ, 380 kcal, 18,89g Fett, 7,10g ges. FS, 25,21g KH, 4,50g Zucker, 24,50g Eiweiß, 2,50g Salz	Kräuterbraten vom Schwein, Bratensauce, Möhren <sup>g</sup> Kartoffelpüree <sup>g</sup>	1699 kJ, 405 kcal, 24,04g Fett, 10,35g ges. FS, 19,40g KH, 7,41g Zucker, 26,73g Eiweiß, 3,27g 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	
<b>10.11.2024</b>									

Änderungen sind der Küche vorbehalten !

Unser Küchenteam gibt Ihnen gerne Informationen zu Rezepturen und weiteren Nährwerten. Tel.761