

# Speisekarte

Speiseplan vom 18.11.2024 bis 24.11.2024 47. KW

	Menü 1 Vollkost	NW	Menü 2 leichte Vollkost	NW	Menü 3 Vegetarisch	NW	Dessert	NW
<b>Montag</b> <b>18.11.2024</b>	Schweinshaxe, <sup>8</sup> Bratensauce, <sup>a,a1,a3</sup> Sauerkraut, Kartoffelpüree <sup>1,3,5,g,l</sup>	1784 kJ, 426 kcal, 17,54g Fett, 6,84g ges. FS, 35,84g KH, 7,45g Zucker, 28,17g Eiweiß, 6,53g Salz	Hähnchengeschnetzeltes, <sup>g,i</sup> Brokkoli, Kartoffelpüree <sup>1,3,5,g,l</sup>	1212 kJ, 287 kcal, 8,15g Fett, 3,51g ges. FS, 23,89g KH, 4,82g Zucker, 28,79g Eiweiß, 1,61g Salz	Gemüselasagne <sup>a,a1,g,i</sup>	1700 kJ, 406 kcal, 13,86g Fett, 2,97g ges. FS, 56,1g KH, 12,54g Zucker, 11,55g Eiweiß, 2,08g 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>19.11.2024</b>	Kohlroulade, <sup>a,a1</sup> Bratensauce, <sup>a,a1,a3</sup> Kartoffelpüree <sup>1,3,5,g,l</sup>	2368 kJ, 569 kcal, 35,37g Fett, 15,20g ges. FS, 39,07g KH, 9,29g Zucker, 20,18g Eiweiß, 5,36g Salz	Steckrüben-Karotteneintopf mit Würstchen <sup>2,3,8,g,i,l</sup>	1296 kJ, 312 kcal, 19,62g Fett, 8,40g ges. FS, 20,58g KH, 9,51g Zucker, 10,49g Eiweiß, 2,65g 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	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>Mittwoch</b> <b>20.11.2024</b>	Grünkohl mit PINKEL und Rauchwurst, <sup>2,3,a,a4,j</sup> Kartoffeln <sup>3,5,1</sup>	1517 kJ, 362 kcal, 16,45g Fett, 6,16g ges. FS, 26,69g KH, 3,12g Zucker, 21,97g Eiweiß, 4,55g Salz	Gebratene Hähnchenbrust, Kräutersauce, <sup>g</sup> Kaisergemüse, <sup>g</sup> Kartoffeln <sup>3,5,1</sup>	1632 kJ, 391 kcal, 17,08g Fett, 2,98g ges. FS, 22,30g KH, 4,59g Zucker, 33,48g Eiweiß, 1,14g Salz	Karotten-Sesam Knusperschnitzel, <sup>a,a1,c,i,k</sup> Kräutersauce, <sup>g</sup> Grüne Bohnen, <sup>g</sup> Kartoffeln <sup>3,5,1</sup>	1786 kJ, 429 kcal, 26,69g Fett, 3,00g ges. FS, 36,50g KH, 7,62g Zucker, 6,87g Eiweiß, 1,59g 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>21.11.2024</b>	Gulasch (Schwein), Pasta, <sup>a,a1,c</sup> Leipziger Allerlei <sup>g</sup>	1940 kJ, 462 kcal, 12,92g Fett, 5,19g ges. FS, 49,54g KH, 10,02g Zucker, 32,67g Eiweiß, 2,18g Salz	Pasta, <sup>a,a1,c</sup> Tomatensauce, <sup>1,g,l</sup> Reibekäse <sup>g</sup>	1149 kJ, 273 kcal, 7,23g Fett, 4,45g ges. FS, 40,11g KH, 6,10g Zucker, 10,27g Eiweiß, 0,32g 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>Freitag</b> <b>22.11.2024</b>	gedämpftes Fischfilet, <sup>d</sup> Kräutersauce, <sup>g</sup> Leipziger Allerlei, <sup>g</sup> Kartoffeln <sup>3,5,1</sup>	1147 kJ, 273 kcal, 4,15g Fett, 2,22g ges. FS, 27,53g KH, 5,83g Zucker, 27,33g Eiweiß, 2,13g Salz	Rührei, <sup>c</sup> Kräutersauce, <sup>g</sup> Möhren, <sup>g</sup> Kartoffeln <sup>3,5,1</sup>	1704 kJ, 406 kcal, 22,98g Fett, 7,23g ges. FS, 24,54g KH, 7,00g Zucker, 22,80g Eiweiß, 3,16g 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>Samstag</b> <b>23.11.2024</b>	Dicke Bohneneintopf mit Kasseler <sup>2,3,8</sup>	884 kJ, 212 kcal, 6,97g Fett, 2,02g ges. FS, 18,53g KH, 2,75g Zucker, 16,83g Eiweiß, 3,68g Salz	Karotteneintopf mit Rindfleisch <sup>3,5,g,i,l</sup>	902 kJ, 215 kcal, 6,18g Fett, 2,33g ges. FS, 22,27g KH, 7,49g Zucker, 14,29g Eiweiß, 2,46g 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, 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, k = Sesam 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>24.11.2024</b>	Rinderroulade, <sup>2,3,8,j</sup> Bratensauce, <sup>a,a1,a3</sup> Rotkohl, Kartoffeln <sup>3,5,1</sup>	1750 kJ, 419 kcal, 16,46g Fett, 6,52g ges. FS, 37,70g KH, 10,02g Zucker, 27,58g Eiweiß, 5,49g Salz	Kasseler, <sup>2,3,8</sup> Bratensauce, <sup>a,a1,a3</sup> Brokkoli, Kartoffeln <sup>3,5,1</sup>	1832 kJ, 438 kcal, 20,44g Fett, 8,41g ges. FS, 33,36g KH, 7,00g Zucker, 28,09g Eiweiß, 6,10g 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

Änderungen sind der Küche vorbehalten !

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