

# Speisekarte

Speiseplan vom 23.12.2024 bis 29.12.2024 52. KW

	Menü 1 Vollkost	NW	Menü 2 leichte Vollkost	NW	Menü 3 Vegetarisch	NW	Dessert	NW
<b>Montag</b> <b>23.12.2024</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>24.12.2024</b>	Gänsebrust, Bratensauce, <sup>a,a1,a3</sup> Apfelrotkohl, <sup>11,3</sup> Kartoffelpüree <sup>1,3,5,g,l</sup>	3106 kJ, 747 kcal, 47,94g Fett, 13,89g ges. FS, 46,33g KH, 18,56g Zucker, 28,89g Eiweiß, 6,60g Salz	Hähnchenroulade "Florentiner Art" mit Spinatfüllung, <sup>g,j</sup> Basilikumsoße, <sup>a,a1,g,i</sup> Kartoffelpüree <sup>1,3,5,g,l</sup>	2184 kJ, 525 kcal, 37,41g Fett, 15,42g ges. FS, 21,28g KH, 2,49g Zucker, 24,03g Eiweiß, 4,03g 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>25.12.2024</b>	Entenbrust, Bratensauce, <sup>a,a1,a3</sup> Apfelrotkohl, <sup>11,3</sup> Kartoffeln <sup>3,5,1</sup>	1912 kJ, 457 kcal, 15,98g Fett, 6,53g ges. FS, 48,27g KH, 18,81g Zucker, 24,86g Eiweiß, 6,62g Salz	Lachsfilet gedünstet, <sup>d</sup> Kräutersauce, <sup>g</sup> Kaisergemüse, <sup>g</sup> Kartoffeln <sup>3,5,1</sup>	1462 kJ, 355 kcal, 16,58g Fett, 3,67g ges. FS, 22,11g KH, 4,40g Zucker, 24,19g Eiweiß, 1,09g 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>26.12.2024</b>	Hirschragout mit Preiselbeeren, <sup>5,1</sup> Rosenkohl Gemüse, <sup>g</sup> Spätzle <sup>a,a1,c</sup>	1960 kJ, 466 kcal, 10,90g Fett, 4,14g ges. FS, 48,71g KH, 12,53g Zucker, 36,18g Eiweiß, 1,89g Salz	gebratenes Buttermakrelen Steak, <sup>14,d</sup> Kräutersauce, <sup>g</sup> Möhren, <sup>g</sup> Kartoffelpüree <sup>1,3,5,g,l</sup>	2350 kJ, 563 kcal, 39,90g Fett, 9,13g ges. FS, 22,17g KH, 6,04g Zucker, 26,96g Eiweiß, 2,50g 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>27.12.2024</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>	515 kJ, 122 kcal, 3,76g Fett, 2,28g ges. FS, 17,95g KH, 10,07g Zucker, 4,10g Eiweiß, 0,43g Salz
<b>Samstag</b> <b>28.12.2024</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,1</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, 11 = mit Zuckerart/en und Süßungsmittel/n, 14 = enth. Mehrwertige Alkohole; kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken, 2 = konserviert, 3 = mit Antioxidationsmittel, 5 = geschwefelt, 8 = mit Phosphat/en, a = Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeu- gnisse, a1 = Weizen, a3 = Gerste, c = Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse, d = Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, g = Milch daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich L aktose), 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>	690 kJ, 162 kcal, 0g Fett, 0g ges. FS, 40,54g KH, 40,51g Zucker, 0,04g Eiweiß, 0g Salz
<b>Sonntag</b> <b>29.12.2024</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