Küche Hufelandstraße

# Speisenkarte

vom 08.04. bis 14.04.2024

catering RWS service

| | Frühstück | Menü I | Menü II | Vesper | Abendbrot |
|---|---|---|---|---|---|
| Montag | Bananenpuddingsuppe [g]<br>Wurstaufschnitt<br>Käseaufschnitt<br><br>2. Frühstück<br>Milch [g], Obst | Gebratene Schweineleber [a, a1, S]<br>Zwiebelsoße [1]<br>Apfelrotkohl [S]<br>Kartoffelpüree [g]<br>Fruchtcocktail [1]<br>632 kcal<br>EW: 40,1 g Fett: 21,5 g KH: 65,6 g | Bauerntopf (Bohne, Erbse, Kartoffel, Möhre, Paprika, Tomate, Zucchini) mit Rindfleisch [1, a, a1, i]<br>Mischbrot [a, a1, a2, a3]<br>Fruchtcocktail [1]<br>444,7 kcal<br>EW: 19,8 g Fett: 13,4 g KH: 56,8 g | Spritzkuchen<br>a, a1, c, f | Wurstaufschnitt<br>Käseaufschnitt<br>*Radieschensalat* [9]<br> |
| Dienstag | Haferflockensuppe [a, a4, g]<br>Wurstaufschnitt<br>Käseaufschnitt<br><br>2. Frühstück<br>Zitronenquark [g], Saft | Currywurst [2, 3, 8, S]<br>Curry-Tomaten-Soße [1, a, a1, j]<br>Stampfkartoffeln [g]<br>Weißkohlrohkost [3, l]<br>Obst<br>922,8 kcal<br>EW: 24 g Fett: 62 g KH: 52,7 g | Grießbrei [a, a1, g]<br>Heiße Sauerkirschen [1]<br>Obst<br>598,7 kcal<br>EW: 19,6 g Fett: 13 g KH: 89,8 g | Milchbrötchen<br>a, a1, c, g<br>mit Honig | Wurstaufschnitt<br>Käseaufschnitt<br>Paprikacremesuppe [1, a, a1] |
| Mittwoch | Erdbeerpuddingsuppe [1, g]<br>Wurstaufschnitt<br>Käseaufschnitt<br><br>2. Frühstück<br>Milch [g], Obst | Rosenkohleintopf mit Rindfleisch [1]<br>Mischbrot [a, a1, a2, a3]<br>Vanillapudding mit Schokosoße [1, g]<br>499,8 kcal<br>EW: 25,1 g Fett: 15,3 g KH: 59,8 g | Hirse-Gemüse-Eintopf mit Schweinefleisch [i, S]<br>Mischbrot [a, a1, a2, a3]<br>Vanillapudding mit Schokosoße [1, g]<br>526,7 kcal<br>EW: 22,4 g Fett: 16,2 g KH: 68,7 g | Stracciatella-eis [g] | Wurstaufschnitt<br>Käseaufschnitt<br>Gurken-Tomaten-Salat [3, l] |
| Donnerstag | Vanillapuddingsuppe [1, g]<br>Wurstaufschnitt<br>Käseaufschnitt<br><br>2. Frühstück<br>Milch [g], Obst | Hackfleischsoße "Bolognese Art" [a, a1, i, S]<br>Gabelspaghetti [a, a1]<br>Kirschquark [g]<br>715,5 kcal<br>EW: 33,8 g Fett: 23,2 g KH: 90,2 g | Pilzragout [g]<br>Semmelknödel "Böhmische Art" [a, a1, c]<br>Kirschquark [g]<br>517,5 kcal<br>EW: 27,5 g Fett: 16,1 g KH: 62,8 g | Runder Marmor-kuchen<br>a, a1, c | Wurstaufschnitt<br>Käseaufschnitt<br>Romanasalat mit Kräuterdressing |
| Freitag | Haferflockensuppe [a, a4, g]<br>Wurstaufschnitt<br>Käseaufschnitt<br><br>2. Frühstück<br>Aprikosen-Mango-Joghurt [g], Saft | Nudelauflauf mit Erbse, Möhre, Tomate und Zucchini [a, a1, c, g]<br>Kirschgötterspeise [1, g]<br>mit Vanillasoße [g]<br>984,4 kcal<br>EW: 109,5 Fett: 25 g KH: 78,8 g | Fischstäbchen [a, a1, d]<br>Gemüse-Dill-Soße [1, a, a1, i, j]<br>Kartoffelpüree [g]<br>Kirschgötterspeise [1, g]<br>mit Vanillasoße [g]<br>1058,4 kcal<br>EW: 95,8 g Fett: 39,5 g KH: 76,9 g | Buttermilch-kuchen<br>a, a1, g, h, h1 | Wurstaufschnitt<br>Käseaufschnitt<br>Bohnensalat [3, l] |
| Samstag | Grießsuppe [a, a1, g]<br>Wurstaufschnitt<br>Käseaufschnitt<br><br>2. Frühstück<br>Milch [g], Obst | Kaisergemüseeintopf mit Rindfleisch [1]<br>Mischbrot [a, a1, a2, a3]<br>Schokopudding [g]<br>mit Kirschsirup [2]<br>541,5 kcal<br>EW: 23,6 g Fett: 17,6 g KH: 70,7 g | Nudeltopf mit Geflügel [a, a1, c, i]<br>Mischbrot [a, a1, a2, a3]<br>Schokopudding [g]<br>mit Kirschsirup [2]<br>381,9 kcal<br>EW: 9,2 g Fett: 8,1 g KH: 65,6 g | Kirsch-Sand-Kuchen<br>a, a1, c, f, g | Wurstaufschnitt<br>Käseaufschnitt<br>Speck-Kartoffel-Salat [2, j]<br>Wiener Würstchen [2, 3, 8, S] |
| Sonntag | Schokoladen-puddingsuppe [g]<br>Wurstaufschnitt<br>Käseaufschnitt<br>gekochtes Ei [c]<br><br>2. Frühstück<br>Milch [g], Obst | Honigkrustenbraten [2, 3, i, j, S]<br>Bratensoße [a, a1, j]<br>Bohnengemüse mit Butter [g]<br>Salzkartoffeln<br>Fruchtcocktail [1]<br>1066,9 kcal<br>EW: 39,4 g Fett: 20,6 g KH: 170,7 g | Gedünstetes Hähnchenbrustfilet natur<br>Bratensoße [a, a1, j]<br>Blumenkohlgemüse [1, a, a1]<br>Kartoffelpüree [g]<br>Fruchtcocktail [1]<br>971,6 kcal<br>EW: 41,3 g Fett: 17,1 g KH: 156,1 g | haus-gebackene Pfirsich-Sahne-Schnitte<br>1, a, a1, c, g | Wurstaufschnitt<br>Käseaufschnitt<br>Gemüsecreme-suppe [1, a, a1, g, i] |

Änderungen in der Speisenkarte bleiben bei Vorliegen dringender betrieblicher Gründe ausdrücklich vorbehalten. Kurzfristige Rezepturänderungen und Kreuzkontaminationen können nicht ausgeschlossen werden. Sie haben die Möglichkeit sich in der Ausgabeküche über die Zusatzstoffe und Allergene der mit * gekennzeichneten Backwaren und der nicht ausgewiesenen Komponenten für Frühstück, Vesper und Abendbrot zu informieren. Die Legende der Zusatzstoffe und Allergene (z.B. [1, 2, a, b, ..]) befindet sich auf der Rückseite.