



Speisenkarte

vom 02.09. bis 08.09.2019

catering RWS

service ●●●

Küche Peitz / RW 9

	Frühstück	Menü I - Vollkost	Menü II - leichte Vollkost	Vesper	Abendbrot
Montag	Bananenpuddingsuppe ^g Wurstaufschnitt Käseaufschnitt <u>2. Frühstück</u> Milch ^g Obst	Pichelsteiner Eintopf mit Schweinefleisch ^{1, a, a1, l, S} Brot* Pfirsichkompott 328,5 kcal EW: 14,6 g Fett: 14,7 g KH: 32 g	Gemischter Gulasch ^{a, a1, S} Makkaroni ^{a, a1, c} Pfirsichkompott 692 kcal EW: 36,2 g Fett: 21,8 g KH: 84,8 g	Pfannkuchen ^a ^{a1, c, g}	Wurstaufschnitt Käseaufschnitt Senfgurke ^{3, 9, j}
Dienstag	Haferflockensuppe ^{a, a4, g} Wurstaufschnitt Käseaufschnitt <u>2. Frühstück</u> Karamellsahnepudding ^g Saft	Kartoffelpuffer ^{a, a1, c} Zucker und Zimt Apfelmus ³ 391,8 kcal EW: 4,7 g Fett: 11,2 g KH: 65,4 g	Eierragout mit Gemüse ^{1, a, a1, c, j} Salzkartoffeln Apfelmus ³ 466,5 kcal EW: 22,4 g Fett: 17 g KH: 53,4 g	Weißbrot* Butter ^g Pflaumenmus 	Wurstaufschnitt Käseaufschnitt Bohnensalat mit Bohnenkraut ^{3, 5, l} 
Mittwoch	Erdbeerpuddingsuppe ^g Wurstaufschnitt Käseaufschnitt <u>2. Frühstück</u> Milch ^g Obst	Gelbe-Erbsen-Eintopf mit Kasslerfleisch ^{2, 3, 5} Brot* Zitronenquark ^g 462,6 kcal EW: 36,7 g Fett: 8,3 g KH: 53,2 g	Kräftige Rinderbrühe mit Gemüse und Eierflocken ^c Gemüwestreifen ^l Brot* Zitronenquark ^g 203,8 kcal EW: 15,4 g Fett: 8,4 g KH: 14,8 g	Stracciatella- kuchen ^{1, a, a1, c}	Wurstaufschnitt Käseaufschnitt Tomatencremesuppe ^{1, a, a1}
Donnerstag	Vanillapuddingsuppe ^g Wurstaufschnitt Käseaufschnitt <u>2. Frühstück</u> Milch ^g Obst	Schweinegulasch "Schaschlik Art" mit ^{a, a1, i, S} Gewürzgurke ^j Salzkartoffeln Waldfruchtpudding ^{2, g} 618,6 kcal EW: 29,7 g Fett: 27,2 g KH: 62,6 g	Blumenkohlgemüse ^{1, a, a1} Holländische Soße ^{1, c, g, i, j} Salzkartoffeln Waldfruchtpudding ^{2, g} 580,5 kcal EW: 11,3 g Fett: 27,6 g KH: 69,1 g	Waffeleis Vanilla/ Schoko ^{1, a, a1, f, g, h, h2}	Wurstaufschnitt Käseaufschnitt Heringsfilet in Tomatensoße ^{d, j}
Freitag	Haferflockensuppe ^{a, a4, g} Wurstaufschnitt Käseaufschnitt <u>2. Frühstück</u> Fruchtbuttermilch ^{1, g} Saft	Marinierter Hering "Hausfrauen Art" ^{3, 9, c, d, g, j} Remouladensoße ^{1, 2, 3, 4, 9, a, a1, c, g, j} Salzkartoffeln Mirabellenkompott ³ 1197 kcal EW: 20,3 g Fett: 95,1 g KH: 59,7 g	Jägerschnitzel ^{2, 3, 8, a, a1, i, j, S} Tomaten-Gemüsesoße ^{1, a, a1, i} Spirelli ^{a, a1} Mirabellenkompott ³ 826,1 kcal EW: 25,2 g Fett: 33,2 g KH: 102,7 g	Rührkuchen ^a ^{a1, c}	Wurstaufschnitt Käseaufschnitt Gurkensalat mit saurer Sahne ^g
Samstag	Grießsuppe ^{a, a1, g} Wurstaufschnitt Käseaufschnitt <u>2. Frühstück</u> Milch ^g Obst	Feuerbohrentopf mit Jagdwurst ^{2, 3, 8, f, i, j, S} Heidelbeerquark ^g 404,3 kcal EW: 18,7 g Fett: 19 g KH: 37,1 g	Gemüseintopf mit Rindfleisch ^{1, a, a1, i} Brot* Heidelbeerquark ^g 375,8 kcal EW: 22,1 g Fett: 14,9 g KH: 34,9 g	Rhabarber- kuchen ^{a, a1, c, f, g, S}	Wurstaufschnitt Käseaufschnitt Nudelsalat ^{1, 2, 3, 4, 9, a, a1, c, g, j, S} Mini Bratwürstchen ^{8, i, j, S}
Sonntag	Schokoladenpuddingsuppe ^g Wurstaufschnitt Käseaufschnitt gekochtes Ei ^c <u>2. Frühstück</u> Milch ^g Obst	Rinderroulade "Hausfrauen Art" ^{2, 3, 8, j, S} Bratensoße ^{a, a1, j} Rotkohl ¹ Salzkartoffeln Obstsalat ³ 632,7 kcal EW: 34,8 g Fett: 19,7 g KH: 61,4 g	Putenrollbraten Bratensoße ^{a, a1, j} Vita-Gemüsemischung ⁱ Salzkartoffeln Obstsalat ³ 426,3 kcal EW: 23,5 g Fett: 11,1 g KH: 45 g	Marzipantorte ^{a, a1, c, f, g, h, h1}	Wurstaufschnitt Käseaufschnitt Klare Rinderbrühe mit Gemüwestreifen ⁱ

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.