



Speisenkarte

vom 09.09. bis 15.09.2019

Küche Peitz / RW 1

	Frühstück	Menü I - Vollkost	Menü II - leichte Vollkost	Vesper	Abendbrot
Montag	Bananenpuddingsuppe ^g Wurstaufschnitt Käseaufschnitt <u>2. Frühstück</u> Milch ^g Obst	Fischstäbchen ^{a, a1, d} Dillsoße ^{1, a, a1, j} Kartoffelpüree ^g Möhren-Apfel-Rohkost ³ Schokopudding ^g 777 kcal EW: 23,4 g Fett: 40,4 g KH: 74,5 g	Hochzeitsuppe mit Ei und Gemüse ^{a, a1, c, g, i} Schokopudding ^g 223,3 kcal EW: 9,7 g Fett: 6,7 g KH: 30 g	Eierkuchen ^{a, a1, c, g}	Wurstaufschnitt Käseaufschnitt bunter Mixsalat mit Kräuter dressing ^j
Dienstag	Haferflockensuppe ^{a, a4, g} Wurstaufschnitt Käseaufschnitt <u>2. Frühstück</u> Saft Waldfruchtpudding ^{a, g}	Schweinebraten ^{j, 5} Bratensoße ^{a, a1, j} Bayrischkraut ^{2, 3, a, a1, 5} Kartoffelklöße Kirschkompott ¹ 554,9 kcal EW: 29,5 g Fett: 22,2 g KH: 55,3 g	Kräuterquark ^g Salzkartoffeln Kirschkompott ¹ 267,7 kcal EW: 9,1 g Fett: 2 g KH: 51 g	Mini-Windbeutel ^{a, a1, c, g}	Wurstaufschnitt Käseaufschnitt Matjesfilet "Norddeutsche Art" ^{2, d, g}
Mittwoch	Erdbeerpuddingsuppe ^g Wurstaufschnitt Käseaufschnitt <u>2. Frühstück</u> Milch ^g Obst	Soljanka ^{2, 3, 8, 9, i, j, 5} Saure Sahne ^g Brötchen* Grießsahnepudding ^{a, a1, g} 529,5 kcal EW: 17,4 g Fett: 39,4 g KH: 27,1 g	Pilz-Kartoffeltopf ¹ Brot* Grießsahnepudding ^{a, a1, g} 257,6 kcal EW: 11,6 g Fett: 9,2 g KH: 28,8 g	Kiwikuchen ^{1, a, a1, c}	Wurstaufschnitt Käseaufschnitt Käsesalat mit Sellerie und Mandarine ^{1, 3, 5, 9, c, g, j, l}
Donnerstag	Vanillapuddingsuppe ^g Wurstaufschnitt Käseaufschnitt <u>2. Frühstück</u> Milch ^g Obst	Hackbraten ^{a, a1, 5} Bratensoße ^{a, a1, j} Brokkoligemüse ^{1, a, a1} Salzkartoffeln Obst 531,6 kcal EW: 24,1 g Fett: 19,7 g KH: 54 g	Hähnchencurrypfanne mit Gemüse ^{a, a1} Butterreis ^g Obst 513,9 kcal EW: 30,8 g Fett: 12,6 g KH: 17,1 g	Vanillaeis ^{1, g}	Wurstaufschnitt Käseaufschnitt Blumenkohlcremesuppe ^{1, a, a1, g}
Freitag	Haferflockensuppe ^{a, a4, g} Wurstaufschnitt Käseaufschnitt <u>2. Frühstück</u> Saft Kirschjoghurt ^g	Hühnerfrikassee mit Gemüse ^{1, a, a1, j} Reis ^g Pflaumenkompott ³  559,1 kcal EW: 25,2 g Fett: 17,3 g KH: 31,7 g	Gedünstetes Seehechtfilet ^{1, a1, d, j} Dillsoße ^{1, a, a1, j} Kartoffelpüree ^g Pflaumenkompott ³  527,2 kcal EW: 33,1 g Fett: 16,5 g KH: 58,6 g	Blaubeer-Muffin ^{a, a1, c, g}	Wurstaufschnitt Käseaufschnitt Gurken-Tomaten-Salat ^{3, 5, l}
Samstag	Grießsuppe ^{a, a1, g} Wurstaufschnitt Käseaufschnitt <u>2. Frühstück</u> Milch ^g Obst	Grüne-Bohnen-Eintopf mit Kasslerfleisch ^{1, 2, 3, f, 5} Brot* Karamellsahnepudding ^g 319,4 kcal EW: 20,2 g Fett: 11,3 g KH: 34,4 g	Käse-Hackfleischsuppe ^{1, a, a1, g, 5} Brot* Karamellsahnepudding ^g 711,3 kcal EW: 29,3 g Fett: 44,4 g KH: 27,7 g	Butterkuchen ^{a, a1, g, h, h1}	Wurstaufschnitt Käseaufschnitt Speck-Kartoffelsalat ^{2, j, 5} Partyfrikadelle ^{a, a1, c, 5}
Sonntag	Schokoladenpuddingsuppe ^g Wurstaufschnitt Käseaufschnitt gekochtes Ei ^c <u>2. Frühstück</u> Milch ^g Obst	Rindergeschnetzeltes "Stroganoff" ^{g, j} Schwarzwurzelgemüse ^g Butterreis ^g Waldbeerjoghurt ^g 789,1 kcal EW: 34,8 g Fett: 31,8 g KH: 46,2 g	Gedünstetes Putenschnitzel Geflügelsoße ^{1, 3, 5, a, a1, i, l} Kaisergemüse ^{a, a1, g} Salzkartoffeln Waldbeerjoghurt ^g 711,8 kcal EW: 49,8 g Fett: 28 g KH: 62,3 g	Erdbeerkuchen ^{a, a1, c, g, h, h2}	Wurstaufschnitt Käseaufschnitt Klare Hühnerbrühe mit Eierflocken ^c

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.