


Speisenkarte

vom 23.09. bis 29.09.2019

Küche Peitz / RW 3

	Frühstück	Menü I - Vollkost	Menü II - leichte Vollkost	Vesper	Abendbrot
Montag	Bananenpuddingsuppe ^g Wurstaufschnitt Käseaufschnitt 2. Frühstück Milch ^g Obst	Schweinefrikadelle ^{a, a1, j, 5} Bratensoße ^{a, a1, j} Kohlrabigemüse ^{a, a1, g} Kartoffelpüree ^g Erdbeerjoghurt ^g 699,5 kcal EW: 29,7 g Fett: 34,9 g KH: 62,6 g	Kohlrübeneintopf mit Kasslerfleisch ^{1, 2, 3, a, a1, i, 5} Brot* Erdbeerjoghurt ^g 268,5 kcal EW: 16,6 g Fett: 8,6 g KH: 28,9 g	Spritzkuchen ^{a, a1, c, f}	Wurstaufschnitt Käseaufschnitt Eiersalat ^{1, 3, 9, c, g, j}
Dienstag	Haferflockensuppe ^{a, a4, g} Wurstaufschnitt Käseaufschnitt 2. Frühstück Schokoladenquark ^g Saft	Leberkäse ^{2, 3, 8, 5} Zwiebelsoße ¹ Bayrischkohl Kartoffelpüree ^g Vanillepudding ^g 670,1 kcal EW: 20,1 g Fett: 35,5 g KH: 64,4 g	Fischroulade "Julienne" ^d Dillsoße ^{1, a, a1, j} Petersilienkartoffeln Vanillepudding ^g 522,3 kcal EW: 7,7 g Fett: 18,3 g KH: 55,7 g	Erdbeereis ^{1, g}	Wurstaufschnitt Käseaufschnitt Bauernsalat "griechische Art" mit ^g Fetakäse ^g
Mittwoch	Erdbeerpuddingsuppe ^g Wurstaufschnitt Käseaufschnitt 2. Frühstück Milch ^g Obst	Kesselgulasch vom Rind ^{a, a1, j} Himbeerquark ^g 419,2 kcal EW: 31,5 g Fett: 16 g KH: 35,3 g	Leipziger-Allerlei-Eintopf mit Schweinefleisch ^{1, 5} Brot* Himbeerquark ^g 406 kcal EW: 26,1 g Fett: 17,4 g KH: 33 g	Zitronen-Sahne-Rolle ^{a, a1, c, g}	Wurstaufschnitt Käseaufschnitt Wurstsalat ^{2, 3, 8, 9, i, j, 5}
Donnerstag	Vanillapuddingsuppe ^g Wurstaufschnitt Käseaufschnitt 2. Frühstück Milch ^g Obst	Kasslerbraten ^{2, 3, i, 5} Bratensoße ^{a, a1, j} Sauerkraut mit Speck ^{a, a1, 5} Salzkartoffeln Kirschkompott ¹ 540,5 kcal EW: 26,1 g Fett: 18,8 g KH: 61,6 g	Hackfleischsoße "Bolognese Art" ^{a, a1, i, 5} Gabelspaghetti ^{a, a1} Kirschkompott ¹ 693,2 kcal EW: 29,6 g Fett: 21,2 g KH: 93,4 g	Donuts ^{a, a1, f, g}	Spargelcremesuppe Wurstaufschnitt Käseaufschnitt
Freitag	Haferflockensuppe ^{a, a4, g} Wurstaufschnitt Käseaufschnitt 2. Frühstück Fruchtbuttermilch ^{1, g} Saft	Paniertes Seelachsfilet ^{a, a1, d} Remouladensoße ^{1, 3, 9, c, j} Bratkartoffeln Möhren-Apfel-Rohkost ³ 1116 kcal EW: 27 g Fett: 75,9 g KH: 70,1 g	Schinken-Käsesoße ^{1, 2, 3, 8, a, a1, g, j, 5} Gabelspaghetti ^{a, a1} Möhren-Apfel-Rohkost ³ 570,7 kcal EW: 16,2 g Fett: 17,9 g KH: 80,9 g	Schokokuchen ^{a, a1, c, g}	Wurstaufschnitt Käseaufschnitt Bohnensalat mit Bohnenkraut ^{3, 5, i}
Samstag	Grießsuppe ^{a, a1, g} Wurstaufschnitt Käseaufschnitt 2. Frühstück Milch ^g Obst	Rosenkohleintopf mit Rindfleisch ^{1, a, a1} Brot* Erdbeerjoghurt ^g 359,6 kcal EW: 22,3 g Fett: 14,9 g KH: 29,3 g	Lachscremesuppe mit Gemüse ^{1, a, a1, d, j} Brot* Erdbeerjoghurt ^g 270,8 kcal EW: 24 g Fett: 10,5 g KH: 18,1 g	Pflaumenkuchen mit Streuseln ^{a, a1, c} 	Wurstaufschnitt Käseaufschnitt Kartoffel-Lauch-Gratin mit ^{1, a, a1, c, g, i} Schinkenwürfel ^{2, 3, 8, 5}
Sonntag	Schokoladenpuddingsuppe ^g Wurstaufschnitt Käseaufschnitt gekochtes Ei ^c 2. Frühstück Milch ^g Obst	Paniertes Schweineschnitzel ^{a, a1, 5} Bratensoße ^{a, a1, j} Mischgemüse ^{a, a1, g} Salzkartoffeln Birnenkompott 530,3 kcal EW: 23,8 g Fett: 12,1 g KH: 77,9 g	Kalbsgeschnetzeltes ^{a, a1, g, j} Spätzle ^{a, a1, c, g} Birnenkompott 654,8 kcal EW: 36,7 g Fett: 17,8 g KH: 85,2 g	Erdbeer-Sahne-Schnitte ^{1, a, c, g}	Brokkolicremesuppe ^{1, a, a1, g} Wurstaufschnitt Käseaufschnitt

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.