


Speisenkarte

vom 14.10. bis 20.10.2019

Küche Peitz / RW 6

	Frühstück	Menü I - Vollkost	Menü II - leichte Vollkost	Vesper	Abendbrot
Montag	Bananenpuddingsuppe ^g Wurstaufschnitt Käseaufschnitt 2. Frühstück Milch ^g Obst	Grüne-Bohnen-Eintopf mit Rindfleisch ¹ Brot* Karamellpudding ^g 343,3 kcal EW: 20,6 g Fett: 14 g KH: 33,8 g	Klops "Königsberger Art" ^{a, a1, c, 5} Kapernsoße Salzkartoffeln Gurkensalat ^{3, 5, 1} Karamellpudding ^g 687 kcal EW: 21,4 g Fett: 32,5 g KH: 72,6 g	Milchbrötchen ^{a, a1, c, g} Nuss-Nougat- Creme ^{f, g, h, h2}	Wurstaufschnitt Käseaufschnitt Heringssalat ^{2, c, d, g, j}
Dienstag	Haferflockensuppe ^{a, a4, g} Wurstaufschnitt Käseaufschnitt 2. Frühstück Kirschquark ^g Saft	Schweinerollbraten "Gärtnerin" ^{g, i, j, 5} Bratensoße ^{a, a1, j} Tomaten-Paprikagemüse Salzkartoffeln Apfelmus ³ 585,7 kcal EW: 24,2 g Fett: 25,8 g KH: 60,1 g	Milchreis mit ^g Zucker und Zimt Apfelmus ³ 514,8 kcal EW: 17,1 g Fett: 11,4 g KH: 84,9 g	Waffeleis Vanilla/ Erdbeer ^{1, a, a1, f,} ^g	Wurstaufschnitt Käseaufschnitt Blumenkohlsalat
Mittwoch	Erdbeerpuddingsuppe ^g Wurstaufschnitt Käseaufschnitt 2. Frühstück Milch ^g Obst	Graupeneintopf mit Rindfleisch ^{a, a3, f, i} Brot* Zitronenquark ^g 410,5 kcal EW: 27,8 g Fett: 10,7 g KH: 49 g	Blumenkohl- Möhreneintopf mit Schweinefleisch ^{1, a, a1, 5} Brot* Zitronenquark ^g 399,6 kcal EW: 25,7 g Fett: 19,1 g KH: 30,1 g	Apfel-kuchen mit Streuseln ^{a,} ^{a1}	Wurstaufschnitt Käseaufschnitt Tomatensalat ^{3, 5, 1}
Donnerstag	Vanillapuddingsuppe ^g Wurstaufschnitt Käseaufschnitt 2. Frühstück Milch ^g Obst	Kohlroulade ^{a, a1, 5} Bratensoße ^{a, a1, j} Salzkartoffeln Buttermilchdessert Birne/Vanilla ^{1, g} 582,6 kcal EW: 18,5 g Fett: 30 g KH: 57,2 g	Wurstgulasch ^{2, 3, 8, a, a1, i, j, 5} Hörnchennudeln ^{a, a1, c} Buttermilchdessert Birne/Vanilla ^{1, g} 881,7 kcal EW: 31 g Fett: 40,6 g KH: 95,1 g	Herzwaffel ^{a, a1,} ^{c, f, g}	Wurstaufschnitt Käseaufschnitt Hühnerbrühe ^c
Freitag	Haferflockensuppe ^{a, a4, g} Wurstaufschnitt Käseaufschnitt 2. Frühstück Erdbeerjoghurt ^g Saft	Marinierter Hering "Hausfrauen Art" ^{3, 9, c, d, g, j} Salzkartoffeln Obst 589,7 kcal EW: 19 g Fett: 36,2 g KH: 35,5 g	Blumenkohlgemüse Holländische Soße ^{1, a, a1, c,} ^{g, i} Salzkartoffeln Obst 413,9 kcal EW: 8,7 g Fett: 18 g KH: 42,5 g	Mini-Berliner ^{a,} ^{a1, c}	Wurstaufschnitt Käseaufschnitt Weißkohl-Mais-Rohkost ^{3,} ^{5, 1}
Samstag	Grießsuppe ^{a, a1, g} Wurstaufschnitt Käseaufschnitt 2. Frühstück Milch ^g Obst	Weißkrauteintopf mit Schweinefleisch ^{1, a, a1, 5} Brot* Aprikosenpudding ^g 360,1 kcal EW: 17,9 g Fett: 16 g KH: 33,7 g	veg. Gemüseeintopf ^{1, i} Brot* Aprikosenpudding ^g 230,4 kcal EW: 9 g Fett: 5,4 g KH: 32,8 g	Obstkuchen mit Streusel ^{1,} ^{a, a1, c, g}	Wurstaufschnitt Käseaufschnitt Bauernfrühstück ^{2, 3, 8, c, i, j, 5} Gewürzgurke ^j
Sonntag	Schokoladenpudding- suppe ^g Wurstaufschnitt Käseaufschnitt gekochtes Ei ^c 2. Frühstück Milch ^g Obst	Kaninchenrollbraten ^{3, g, i, j} Bratensoße ^{a, a1, j} Kürbisgemüse mit Butter ^g Salzkartoffeln Pfirsichkompott  532,5 kcal EW: 34,2 g Fett: 16,4 g KH: 57,6 g	Wildlachsfilet ^{1, a1, d, j} Spinatsoße ^{a, a1, g} Kartoffelpüree ^g Pfirsichkompott 460 kcal EW: 35,5 g Fett: 12,6 g KH: 47,5 g	Mandarinen- Sahne- Schnitte ^{a, a1, c, f,} ^g	Wurstaufschnitt Käseaufschnitt Tomatencremesuppe

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.