


# Speisenkarte

vom 21.10. bis 27.10.2019

Küche Peitz / RW 7

	Frühstück	Menü I - Vollkost	Menü II - leichte Vollkost	Vesper	Abendbrot
Montag	Bananenpuddingsuppe <sup>g</sup> Wurstaufschnitt Käseaufschnitt <u>2. Frühstück</u> Milch <sup>g</sup> Obst	Hühnersuppe mit Gemüse und Grießklößchen <sup>a, a1, c, g, i</sup> Birnenkompott  193,3 kcal EW: 6,7 g Fett: 5,3 g KH: 28,5 g	Rührei <sup>c, g</sup> Spinat <sup>a, a1, g</sup> Salzkartoffeln Birnenkompott  443,2 kcal EW: 22,8 g Fett: 15,8 g KH: 50,6 g	Gebäck und Waffeln <sup>a, a1, c, g</sup>	Wurstaufschnitt Käseaufschnitt Gewürzgurke <sup>2, 9</sup>
Dienstag	Haferflockensuppe <sup>a, a4, g</sup> Wurstaufschnitt Käseaufschnitt <u>2. Frühstück</u> Schokoladenquark <sup>g</sup> Saft	Schweinegeschnetzeltes mit Oregano <sup>f, g, i, j, 5</sup> Gemüsereis Weißkohl-Rohkost <sup>3, 5, 1</sup> Obst   685,6 kcal EW: 28,2 g Fett: 31,4 g KH: 15,3 g	Hefeklöße <sup>a, a1, c, g</sup> Heidelbeersoße Obst  504,1 kcal EW: 10,7 g Fett: 3,4 g KH: 95,9 g	Weißbrot* Butter <sup>g</sup> Erdbeerkonfitüre	Wurstaufschnitt Käseaufschnitt Bauernsalat "griechische Art" <sup>g</sup>
Mittwoch	Erdbeerpuddingsuppe <sup>g</sup> Wurstaufschnitt Käseaufschnitt <u>2. Frühstück</u> Milch <sup>g</sup> Obst	Lauch-Kartoffelsuppe mit Jagdwurstwürfel <sup>2, 3, 8, i, j, 5</sup> Wackelpudding <sup>1</sup>  448,2 kcal EW: 13,3 g Fett: 17,9 g KH: 56,3 g	Spätzleintopf mit Geflügelfleisch <sup>a, a1, c, i</sup> Wackelpudding <sup>1</sup>  344,6 kcal EW: 22,6 g Fett: 4,3 g KH: 52 g	Marmor- kuchen <sup>a, a1, c, g</sup>	Wurstaufschnitt Käseaufschnitt Kürbiscremesuppe 
Donnerstag	Vanillapuddingsuppe <sup>g</sup> Wurstaufschnitt Käseaufschnitt <u>2. Frühstück</u> Milch <sup>g</sup> Obst	Spreewälder Sülze <sup>2, i, 5</sup> Remouladensoße <sup>1, 2, 3, 4, 9, a, a1, c, g, j</sup> Bratkartoffeln Erdbeerjoghurt <sup>g</sup>  1268,5 kcal EW: 23,5 g Fett: 95,7 g KH: 72,6 g	Putengulasch <sup>1, 5, a, a1, i</sup> Brokkoligemüse <sup>g</sup> Salzkartoffeln Erdbeerjoghurt <sup>g</sup>  486,8 kcal EW: 36,6 g Fett: 13 g KH: 56,4 g	Rosinenbrot <sup>a, a1</sup> mit Butter <sup>g</sup>	Wurstaufschnitt Käseaufschnitt Rollmops <sup>9, d</sup>
Freitag	Haferflockensuppe <sup>a, a4, g</sup> Wurstaufschnitt Käseaufschnitt <u>2. Frühstück</u> Buttermilchdessert Gartenfrucht <sup>g</sup>	Kräuterquark mit Leinöl <sup>g</sup> Salzkartoffeln Möhrensalat süß-sauer <sup>3, 5, i</sup>  396,1 kcal EW: 24,1 g Fett: 9,8 g KH: 51,4 g	Gedünstetes Seehechtfilet <sup>1, a1, d, j</sup> Zitronen-Buttersoße <sup>1, a, a1, g, j</sup> Kartoffelpüree <sup>g</sup> Möhren-Rohkost  471,7 kcal EW: 28,9 g Fett: 18,3 g KH: 44,5 g	Eierkuchen <sup>a, a1, c, g</sup> Zucker und Zimt	Wurstaufschnitt Käseaufschnitt Hähnchennugget <sup>8, a, a1</sup>
Samstag	Grießsuppe <sup>a, a1, g</sup> Wurstaufschnitt Käseaufschnitt <u>2. Frühstück</u> Milch <sup>g</sup> Obst	Porreeintopf mit Schweinefleisch <sup>1, a, a1, 5</sup> Brot* Rote Grütze mit Sahne <sup>1, g</sup>  426,8 kcal EW: 17,1 g Fett: 17,7 g KH: 46,1 g	Peitzer Fischtopf mit Gemüse und <sup>d, g, j</sup> Kartoffelwürfel Rote Grütze mit Sahne <sup>1, g</sup>  502,1 kcal EW: 8,9 g Fett: 5 g KH: 69,4 g	Eier-schecke <sup>a, a1, c, g</sup>	Wurstaufschnitt Käseaufschnitt Kartoffelsalat <sup>2, a, a1, c, j</sup> Bratwurst <sup>8, i, j, 5</sup>
Sonntag	Schokoladenpudding- suppe <sup>g</sup> Wurstaufschnitt Käseaufschnitt gekochtes Ei <sup>c</sup> <u>2. Frühstück</u> Milch <sup>g</sup> Obst	Gebratenes Putenschnitzel Letschosoße <sup>1, 9, a, a1</sup> Kartoffelpüree <sup>g</sup> Rhabarberkompott Dessertsoße Vanille <sup>g</sup>  539,7 kcal EW: 28 g Fett: 16,8 g KH: 66 g	Rinderschmorbraten <sup>3, 5, i, j, i</sup> Mischgemüse mit Butter <sup>g</sup> Salzkartoffeln Rhabarberkompott Dessertsoße Vanille <sup>g</sup>  549,1 kcal EW: 28,8 g Fett: 12,2 g KH: 73,2 g	Schoko-Sahne- Torte <sup>a, a1, c, g</sup>	Wurstaufschnitt Käseaufschnitt Steinpilzcremesuppe

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. <sup>1, 2, a, b, ...</sup>) befindet sich auf der Rückseite.