

Speisenkarte

vom 28.10. bis 03.11.2019

Küche Peitz / RW 8

	Frühstück	Menü I - Vollkost	Menü II - leichte Vollkost	Vesper	Abendbrot
Montag	Bananenpuddingsuppe ^g Wurstaufschnitt Käseaufschnitt <u>2. Frühstück</u> Milch ^g Obst	Schweineleberragout ^{3, a, a1, s} Kartoffelpüree ^g Fruchtcocktail ¹ 440,7 kcal EW: 30,2 g Fett: 12,6 g KH: 49,4 g	Reiseintopf mit Rindfleisch ⁱ Brot* Fruchtcocktail ¹ 361,4 kcal EW: 16,6 g Fett: 6,7 g KH: 22,1 g	Spritzkuchen ^{a, a1, c, f}	Wurstaufschnitt Käseaufschnitt Saure Gurke ^j
Dienstag	Haferflockensuppe ^{a, a4, g} Wurstaufschnitt Käseaufschnitt <u>2. Frühstück</u> Zitronenquark ^g Saft	Currywurst ^{2, 3, 8, s} Curry-Tomatensoße ^{1, a, a1, j} Weißkohl-Rohkost ^{3, 5, i} Kartoffelpüree ^g Obst 888,1 kcal EW: 21,4 g Fett: 60,9 g KH: 48 g	Grießbrei ^{a, a1, g} Heiße Sauerkirschen Obst 597,6 kcal EW: 20,2 g Fett: 13,1 g KH: 89,5 g	Weißbrot* Butter ^g Aprikosenkonfitüre	Wurstaufschnitt Käseaufschnitt Gemischter Salat Kräuterdressing ^j
Mittwoch	Erdbeerpuddingsuppe ^g Wurstaufschnitt Käseaufschnitt <u>2. Frühstück</u> Milch ^g Obst	Rosenkohleintopf mit Rindfleisch ¹ Brot* Vanillapudding mit Schokosoße ^{1, g} 371,5 kcal EW: 21,7 g Fett: 12,9 g KH: 37,8 g	Hirse-Gemüseintopf mit Schweinefleisch ^{i, s} Brot* Vanillapudding mit Schokosoße ^{1, g} 413 kcal EW: 19,7 g Fett: 14,5 g KH: 48,3 g	Marmorkuchen ^{a, a1, c, g}	Wurstaufschnitt Käseaufschnitt Bohnensalat mit Gurke ^{3, 5, i}
Donnerstag	Vanillapuddingsuppe ^g Wurstaufschnitt Käseaufschnitt <u>2. Frühstück</u> Milch ^g Obst	Paniertes Schweineschnitzel ^{a, a1, s} Bratensoße ^{3, a, a1, i, j} Porreegemüse ^{1, a, a1} Salzkartoffeln Obstsalat ³ 573,1 kcal EW: 25,7 g Fett: 16,7 g KH: 64,9 g	Kaninchenragout ^{8, g, j} Möhrengemüse ^g Klöße "Thüringer Art" Obstsalat ³ 400,3 kcal EW: 30,5 g Fett: 13,6 g KH: 30,6 g	Feiertag "Reformationstag"	Wurstaufschnitt Käseaufschnitt Bratwurst ^{8, i, j, s}
Freitag	Haferflockensuppe ^{a, a4, g} Wurstaufschnitt Käseaufschnitt <u>2. Frühstück</u> Aprikose-Mango-Joghurt ^g	Pilzragout ^g Semmelknödel "Böhmische Art" ^{a, a1, c} Möhren-Rohkost 445,5 kcal EW: 17,4 g Fett: 12,4 g KH: 62,8 g	Gebratenes Seelachsfilet ^{a1, d} Dillsoße ^{1, a, a1, j} Kartoffelpüree ^g Möhren-Rohkost 547,6 kcal EW: 29,9 g Fett: 26,8 g KH: 43,6 g	Blaubeer-Muffin ^{a, a1, c, g}	Wurstaufschnitt Käseaufschnitt Tomatensalat ^{3, 5, i}
Samstag	Grießsuppe ^{a, a1, g} Wurstaufschnitt Käseaufschnitt <u>2. Frühstück</u> Milch ^g Obst	Kaisergemüseintopf mit Rindfleisch ¹ Brot* Schokopudding mit Vanillasoße ^{1, g} 327,7 kcal EW: 18,8 g Fett: 10,7 g KH: 38,4 g	Nudeltopf mit Geflügel ^{a, a1, c, i} Brot* Schokopudding mit Vanillasoße ^{1, g} 202,2 kcal EW: 5,4 g Fett: 3,8 g KH: 35,4 g	Kirsch-Sandkuchen ^{a, a1, c, f, g}	Wurstaufschnitt Käseaufschnitt Kartoffelgratin ^{1, 2, 3, 8, a, a1, c, g, i, s} Schweinefrikadelle ^{a, a1, c, g, j, s}
Sonntag	Schokoladenpuddingsuppe ^g Wurstaufschnitt Käseaufschnitt gekochtes Ei ^c <u>2. Frühstück</u> Milch ^g Obst	Honigkrustenbraten ^{2, 3, i, j, s} Bratensoße ^{a, a1, j} Bohnen Gemüse mit Butter ^g Salzkartoffeln Rhabarberkompott 576,5 kcal EW: 33,4 g Fett: 16,3 g KH: 69 g	Gedünstetes Hähnchenbrustfilet natur Bratensoße ^{a, a1, j} Blumenkohlgemüse ^{1, a, a1} Kartoffelpüree ^g Rhabarberkompott 468,4 kcal EW: 32,9 g Fett: 10,9 g KH: 55,4 g	Schwarzwälder Kirsch-Sahne-Schnitte ^{a, a1, c, f, g}	Wurstaufschnitt Käseaufschnitt Makrelenfilet geräuchert ^d

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.