

Speisenkarte

vom 30.09. bis 06.10.2019

Küche Peitz / RW 4

	Frühstück	Menü I - Vollkost	Menü II - leichte Vollkost	Vesper	Abendbrot
Montag	Bananenpuddingsuppe [§] Wurstaufschnitt Käseaufschnitt 2. Frühstück Milch [§] Obst	pikanter Hackfleischtopf mit Gemüse, Kartoffelwürfel und Oregano ^{a, a1, §} Brot* Schokopudding [§] 416,9 kcal EW: 23,3 g Fett: 26,4 g KH: 21,9 g	Ei ^c Senfsoße ^{1, a, a1, j, §} Salzkartoffeln Schokopudding [§] 608,7 kcal EW: 25,3 g Fett: 30,6 g KH: 56,2 g	Weißbrot Butter [§] Aprikosen- konfitüre	Wurstaufschnitt Käseaufschnitt Senfgurke ^{3, 9, j}
Dienstag	Haferflockensuppe ^{a, a4, g} Wurstaufschnitt Käseaufschnitt 2. Frühstück Buttermilchdessert Gartenfrucht [§]	Bratwurst ^{§, l, j, §} Bratensoße ^{a, a1, j} Sauerkraut ^{a, a1, §} Salzkartoffeln Obst 688,1 kcal EW: 21,3 g Fett: 35,7 g KH: 56,3 g	Gemüse-Gouda- Knusperstäbchen ^{1, a, a1, c, g,} i Käsesoße ^{1, a, a1, g, j} Kräuterpüree [§] Obst 493,3 kcal EW: 7,8 g Fett: 26,1 g KH: 48 g	Eierkuchen mit Apfelfüllung ^{a,} a1, c, g	Wurstaufschnitt Käseaufschnitt Rollmops ^{3, d, j}
Mittwoch	Erdbeerpuddingsuppe [§] Wurstaufschnitt Käseaufschnitt 2. Frühstück Milch [§] Obst	Weißer-Bohnen-Eintopf mit Kasslerfleisch ^{1, 2, 3, a, a1,} s Brot* Waldmeisterquark ^{1, g} 485,8 kcal EW: 37,5 g Fett: 12,3 g KH: 54,9 g	Reiseintopf mit Rindfleisch ⁱ Brot* Waldmeisterquark ^{1, g} 411 kcal EW: 26,1 g Fett: 10,7 g KH: 16,5 g	Blaubeer- Muffin ^{a, a1, c, g}	Wurstaufschnitt Käseaufschnitt Käsesalat ^{1, 3, 5, 9, c, g, j, l}
Donnerstag	Vanillapuddingsuppe [§] Wurstaufschnitt Käseaufschnitt 2. Frühstück Milch [§] Obst	Wildgulasch mit Pilzen ^{a,} a1, j Apfelferkohl mit Speck ^{3, §} Kartoffelklöße Vanillaeis mit ^{1, g} Fruchtsoße ¹ 668,7 kcal EW: 31,3 g Fett: 25,9 g KH: 70,6 g	Neuseeländischer Lammrollbraten ^{3, g, i, j} Bratensoße mit Sahne ^{a, a1,} g, j Kräutermöhren [§] Salzkartoffeln Vanillaeis mit ^{1, g} Fruchtsoße ¹ 794,2 kcal EW: 31,2 g Fett: 35,9 g KH: 83,2 g	Feiertag "Tag der Deutschen Einheit" Kirsch-Creme- Brulee-Torte ^{a,} a1, c, g	Wurstaufschnitt Käseaufschnitt Kartoffelsalat mit ^{1, 2, 3, 4, 9, a,} a1, c, g, j, § Backfisch ^{1, a, d, j}
Freitag	Haferflockensuppe ^{a, a4, g} Wurstaufschnitt Käseaufschnitt 2. Frühstück Vanillaquark [§] Saft	Paniertes Schollenfilet ^{a, a1,} d Dillsoße ^{1, a, a1, j} Weißkohl-Rohkost ^{3, §, l} Salzkartoffeln Kirschgoghurt [§] 660,7 kcal EW: 22,6 g Fett: 27,1 g KH: 72,9 g	Hefeklöße ^{a, a1, c, g} Heidelbeersoße Kirschgoghurt [§] 362,3 kcal EW: 7,4 g Fett: 4,7 g KH: 69,3 g	Berliner ^{a, a1, c, g}	Wurstaufschnitt Käseaufschnitt Mixed Pickles ^{5, 9, l}
Samstag	Grießsuppe ^{a, a1, g} Wurstaufschnitt Käseaufschnitt 2. Frühstück Milch [§] Obst	Wirsingkohleintopf mit Rindfleisch Brot* Vanillaquark [§] 317,5 kcal EW: 21,7 g Fett: 10,7 g KH: 30,1 g	vegetarische Kürbiscremesuppe mit Ingwer und Kokosmilch Brot* Vanillaquark [§] 175,3 kcal EW: 6,7 g Fett: 6,1 g KH: 22,5 g	Apfel-kuchen mit Streuseln ^{a,} a1	Wurstaufschnitt Käseaufschnitt Salampizza ^{1, 2, 3, a, a1, g, i, §}
Sonntag	Schokoladenpuddingsup- pe [§] Wurstaufschnitt Käseaufschnitt gekochtes Ei ^c 2. Frühstück Milch [§] Obst	Tafelspitz mit Wurzelgemüse ^{3, i, j} in Meerrettichsoße ^{1, 3, 5, a,} a1, g, j, l Möhrengemüse [§] Salzkartoffeln Mirabellenkompott ³ 778,6 kcal EW: 27,2 g Fett: 43 g KH: 67 g	Gebratenes Hähnchenbrustfilet natur Blattspinat [§] Salzkartoffeln Mirabellenkompott ³ 431,3 kcal EW: 33,1 g Fett: 7,6 g KH: 53,1 g	Obst-Sahne- Torte ^{1, a, a1, c, g}	Wurstaufschnitt Käseaufschnitt Blumenkohlcresmesuppe ^{1, a,} a1, g

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.