



## Speiseplan vom 21.04.2025 - 27.04.2025

Name, Vorname: \_\_\_\_\_

Tag	Leichte Vollkost 1	Menü I	Menü II
<b>Montag, 21.04.2025</b>			Hähnchenkeule Rahmsoße <sup>g1,g</sup> Buttererbsen <sup>g1,g</sup> Salzkartoffeln Wackelpudding mit Vanillesoße <sup>12,g1,g</sup>  755 kcal, 3155 kJoule
<b>Dienstag, 22.04.2025</b>	gebratene Hähnchenbrust Brokkolierahmsoße <sup>12,g1,g</sup> Salzkartoffeln Apfel  269 kcal, 1130 kJoule	Hefeklöße <sup>a,a1,g1,c,g</sup> Heiße Kirschen Apfel  405 kcal, 1720 kJoule	gebratene Hähnchenbrust Brokkolierahmsoße <sup>12,g1,g</sup> Salzkartoffeln Apfel  269 kcal, 1130 kJoule
<b>Mittwoch, 23.04.2025</b>	Schweineschnitzel <sup>a,a1</sup> Blumenkohl <sup>12,a,a1</sup> Salzkartoffeln Fruchtquark <sup>g1,g</sup>  719 kcal, 2999 kJoule	Schweineschnitzel <sup>a,a1</sup> Blumenkohl <sup>12,a,a1</sup> Salzkartoffeln Fruchtquark <sup>g1,g</sup>  719 kcal, 2999 kJoule	Chili Con Carne <sup>12,a,a1,S</sup> Reis Fruchtquark <sup>g1,g</sup>  724 kcal, 3034 kJoule
<b>Donnerstag, 24.04.2025</b>	Reiseintopf mit Hühnerfleisch <sup>2,i</sup> Banane  522 kcal, 2199 kJoule	Reiseintopf mit Hühnerfleisch <sup>2,i</sup> Banane  522 kcal, 2199 kJoule	Kohlroulade <sup>12,a,a1</sup> Salzkartoffeln Banane  601 kcal, 2500 kJoule
<b>Freitag, 25.04.2025</b>	Kesselgulasch <sup>4,j</sup> Brötchen <sup>a,a1</sup> Birne  467 kcal, 1964 kJoule	Geb.Seelachsfilet <sup>d</sup> Kräutersoße <sup>12,a,a1</sup> Kartoffelstampf <sup>g1,g</sup> Blattsalat mit Karotten <sup>2,12,13,l</sup> Birne  411 kcal, 1724 kJoule	Kesselgulasch <sup>4,j</sup> Brötchen <sup>a,a1</sup> Birne  467 kcal, 1964 kJoule
<b>Samstag, 26.04.2025</b>			Kartoffelsuppe <sup>1,2,i</sup> Bockwurst <sup>1,2,16</sup> Fruchtjoghurt <sup>g1,g</sup>  582 kcal, 2419 kJoule

Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (4) mit Süßungsmittel; (12) mit Farbstoff; (13) geschwefelt; (16) mit Phosphat; (S) enthält Schwein

Allergene: (a) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (a1) Weizen und Weizenerzeugnisse; (g1) Laktose; (c) Eier und -erzeugnisse; (d) Fisch und -erzeugnisse; (g) Milch und -erzeugnisse; (i) Sellerie und -erzeugnisse; (j) Senf und -erzeugnisse; (l) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10/mg/l, als SO<sub>2</sub> angegeben



## Speiseplan vom 21.04.2025 - 27.04.2025

Name, Vorname: \_\_\_\_\_

Tag	Leichte Vollkost 1	Menü I	Menü II
<b>Sonntag, 27.04.2025</b>			gekochter Rinderbraten Meerrettichsoße <sup>2,g1,g,l</sup> Salzkartoffeln
			374 kcal, 1569 kJoule

Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (4) mit Süßungsmittel; (12) mit Farbstoff; (13) geschwefelt; (16) mit Phosphat; (S) enthält Schwein  
Allergene: (a) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (a1) Weizen und Weizenerzeugnisse; (g1) Laktose; (c) Eier und -erzeugnisse; (d) Fisch und -erzeugnisse; (g) Milch und -erzeugnisse; (i) Sellerie und -erzeugnisse; (j) Senf und -erzeugnisse; (l) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10/mg/l, als SO<sub>2</sub> angegeben