

Speiseplan

28.09.26 - 04.10.26

Montag	Paprikaschote Bratensoße BIO- Salzkartoffeln	Kcal	689
		Kcal	689
		Fett	32,2
		KH	71
		EW	27,4

Hefeklöße Sauerkirsch- Mangosuppe	Kcal	473
	Fett	24,5
	KH	51
	EW	10,1

Matjes Apfel-Zwiebelsahnesoße BIO- Pellkartoffeln Salat	Kcal	1010
	Fett	74,7
	KH	48,4
	EW	35,9

Dienstag	Putengulasch Gewürzgurke BIO- Kartoffeln	Kcal	781
		Fett	36,6
		KH	57,3
		EW	54,9

Spirelli Zitronenbuttersoße dazu Tomaten, Oliven, Hüttenkäse Rucola	Kcal	690
	Fett	28
	KH	72
	EW	31

Hamburger Schnitzel BIO- Bratkartoffeln Salat	Kcal	775
	Fett	42
	KH	45
	EW	41

Mittwoch	Weißer Bohneneintopf mit buntem Gemüse und Bockwurst	Kcal	570
		Fett	33,2
		KH	38,5
		EW	28,6

Gemüselasagne Käsekruste Tomatensoße	Kcal	559
	Fett	22,9
	KH	42,3
	EW	44,9

Schweineroulade, Soße Rotkohl Kartoffelklöße	Kcal	1010
	Fett	74,7
	KH	48,4
	EW	35,9

Donnerstag	Schweinebraten, Soße Buttererbsen BIO- Kartoffeln	Kcal	570
		Fett	33,2
		KH	38,5
		EW	28,6

Vegetarisches Gyros Krautsalat, Tatziki Reis	Kcal	781
	Fett	36,6
	KH	57,3
	EW	54,9

Hähnchen Cordon bleu Spargel in heller Soße BIO- Kartoffeln	Kcal	840
	Fett	39
	KH	49
	EW	47
		9,G,2

Freitag	Seehecht gebraten Schnittlauchsoße BIO- Kartoffeln Krautsalat	Kcal	548
		Fett	16,3
		KH	65,3
		EW	24,5

Frühlingsrolle Wokgemüse Reis	Kcal	704
	Fett	42
	KH	53
	EW	27,7

Kasselerbraten Sauerkraut BIO- Kartoffeln	Kcal	685
	Fett	52,6
	KH	57,3
	EW	46,3

Zusatzstoffe 1Farbstoff/ 2 Konservierungsmittel / 3 Antioxidationsmittel / 4 Geschmacksverstärker / 5 geschwefelt / 6 geschwärzt / 7 gewachst / 8 Phosphat / 9 Süßungsmittel / 10 Phenylalanin
E Eier / EN Erdnüsse / F Fisch / G Gluten / K Krebstiere / L Lupinen / M Milch / S Sellerie / SE Senf / SES Sesam / SF Schalenfrüchte / So Soja / W Weichtiere

Telefon : 03866- 67132

Änderungen vorbehalten