

Speiseplan für die Woche vom 14.01.2019 – 18.01.2019

Montag	Gericht 1	Nordische Lauch-Käse-Suppe 100 kcal/1, A1, G, I	Hähnchenschnitzel mit Kartoffelsalat 552 kcal/2, A1, C, G
	Gericht 2*	Nordische Lauch-Käse-Suppe 100 kcal/1, A1, G, I (ovo-lacto-vegetarisch)	Milchreis mit Zimt und Zucker 477 kcal/3, G
	Dessert	Apfelmus 81 kcal/3	
Dienstag	Gericht 1	Szegediner Gulasch (Schweinefleisch, Sauerkraut), Kartoffeln 713 kcal/1, A1, G, I, J, L	
	Gericht 2*	helles Rinderragout , Kartoffeln 470 kcal/3, 10, A1, G, I	
	Gericht 3	Pilz-Gemüse-Pfanne (u. a. Austernpilze, Butterpilze, Zucchini, Paprika, Möhren), Kräuterspätzle 441 kcal/1, A1, C, G (ovo-lacto-vegetarisch)	
	Dessert	Erdbeerquark 139 kcal/G	
Mittwoch	Gericht 1*	Gemüse Eintopf mit Knacker (Schweinefleisch) (u. a. Bohnen, Möhren, Erbsen) 387 kcal/2, 3, I, J	Vollkornbrot 59 kcal/2, A1, A4
	Gericht 2	gedünstetes Seelachsfilet mit süß saurer Soße, Kartoffeln 453 kcal/1, 2, 3, A1, D, F, G, I	Eisbergsalat mit Radieschen, Gurke, Tomate 24 kcal/3
	Gericht 3	Gemüse Eintopf (u. a. Rosenkohl, Erbsen, Kartoffeln) 206 kcal/I (ovo-lacto-vegetarisch)	Vollkornbrot 59 kcal/2, A1, A4
	Dessert	Apfel 98 kcal/12	



Das Gericht 2 entspricht dem „DGE-Qualitätsstandard für die Betriebsverpflegung“ und wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. zertifiziert.

Das Gericht mit * gekennzeichnet ist laktose- oder glutenfrei erhältlich.

Nur auf Vorbestellung erhältlich: laktosefrei, glutenfrei, ovo-lacto-vegetarisch

Speiseplan für die Woche vom 14.01.2019 – 18.01.2019

Donnerstag	Gericht 1	Bouletten (Schweine- und Rindfleisch) mit Bohnenrahmgemüse, Kartoffeln 696 kcal/l, A1, C, G, J	
	Gericht 2*	feines Hühnerragout mit Möhren und Spargel, Butterreis 311 kcal/l, 3, A1, D, F, G, I	Chinakohlsalat mit Ananas und Joghurtdressing 97 kcal/3, G
	Gericht 3	vegetarisches Schnitzel, Bohnengemüse, Kartoffeln 446 kcal/l, A1, A6, C, F, G (ovo-lacto-vegetarisch)	
	Dessert	Pfirsich-Maracuja-Quark 106 kcal/G	
Freitag	Gericht 1*	Linseneintopf mit Rauchfleisch (Schweinefleisch) 593 kcal/l, J	Vollkornbrot 59 kcal/2, A1, A4
	Gericht 2*	Möhreneintopf (u. a. Kartoffeln, Möhren, Sellerie) 172 kcal/l (ovo-lacto-vegetarisch)	Vollkornbrot 59 kcal/2, A1, A4
	Dessert	Clementine 50 kcal	



Das Gericht 2 entspricht dem „DGE-Qualitätsstandard für die Betriebsverpflegung“ und wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. zertifiziert.

Das Gericht mit * gekennzeichnet ist laktose- oder glutenfrei erhältlich.

Nur auf Vorbestellung erhältlich: laktosefrei, glutenfrei, ovo-lacto-vegetarisch