



# Speiseplan

12. Juni 2023 bis 18. Juni 2023

	Vollkost	Leichte Vollkost*	Vegetarisch
Montag	Hacksteak Paprikasauce Rahmwirsing Salzkartoffeln  <i>kcal: 585,6 / F: 28,0 / E: 29,6 / KH: 52,4</i>	Reispfanne mit Kochschinken, Gemüwestreifen & Ei (2) Kräutersauce  <i>kcal: 631,5 / F: 43,1 / E: 15,5 / KH: 46,1</i>	Pellkartoffeln Paprikaquark Gurkensalat  <i>kcal: 538,0 / F: 23,6 / E: 16,9 / KH: 61,5</i>
Dessert:		Apfelmus (3)	
Dienstag	Makkaronieauflauf mit Schinken, Gemüse & Käse (2) Tomatensauce  <i>kcal: 494,7 / F: 26,8 / E: 22,7 / KH: 39,7</i>	Gemüseintopf mit Kartoffeln, Grießklößchen & Hühnerfleisch  <i>kcal: 513,0 / F: 18,6 / E: 22,6 / KH: 61,4</i>	Eierpfannkuchen mit Blaubeerfüllung Vanillesauce  <i>kcal: 645,7 / F: 23,9 / E: 18,9 / KH: 87,0</i>
Dessert:		Pfirsichjoghurtcreme	
Mittwoch	Pfannenschlag Bratensauce Salzkartoffeln Gewürzgurke (9)  <i>kcal: 733,4 / F: 42,3 / E: 31,9 / KH: 54,6</i>	Putenragout mit chinesischem Gemüse in Curry-Kokossauce Brühreis  <i>kcal: 467,9 / F: 19,8 / E: 17,3 / KH: 54,2</i>	Zwiebelkuchen mit Kräuterschmand & Frühlingszwiebeln (2) Salatgarnitur  <i>kcal: 436,7 / F: 16,4 / E: 9,7 / KH: 61,1</i>
Dessert:		Frischobst	
Donnerstag	Hähnchenkeule Rahmsauce Möhrengemüse Salzkartoffeln  <i>kcal: 641,2 / F: 33,3 / E: 40,5 / KH: 43,0</i>	Schweinegeschnetzeltes in Rahmsauce Möhrengemüse Nudeln  <i>kcal: 551,6 / F: 19,3 / E: 45,5 / KH: 46,2</i>	Gemischter Salatteller mit Mozzarella Balsamico Dressing  <i>kcal: 648,0 / F: 41,1 / E: 23,1 / KH: 44,6</i>
Dessert:		Stracciatella Quark	
Freitag	Fischfilet im Backteig Kartoffelsalat mit Ei & Gurke in Joghurt- Mayonnaise  <i>kcal: 548,8 / F: 29,1 / E: 23,3 / KH: 47,5</i>	Seehecht gedünstet Dillsauce Salzkartoffeln Bohnensalat  <i>kcal: 495,3 / F: 14,5 / E: 31,5 / KH: 57,7</i>	Eierfrikassee mit Spargel, Champignons & Erbsen Salzkartoffeln  <i>kcal: 480,9 / F: 20,9 / E: 19,6 / KH: 52,2</i>
Dessert:		Grüne Grütze mit Vanillesauce	
Samstag	Bohneneintopf mit weißen Bohnen, Kartoffeln, Porree, Möhren, Kasselerfleisch  <i>kcal: 601,8 / F: 37,2 / E: 19,8 / KH: 46,3</i>	Milchreis mit Butter, Zimt & Zucker Pfirsich- Rhabarberstücke  <i>kcal: 507,0 / F: 10,1 / E: 12,2 / KH: 88,0</i>	Vegetarischer grüner Bohneneintopf mit Gemüse  <i>kcal: 490,6 / F: 13,2 / E: 11,1 / KH: 78,5</i>
Dessert:		Frischobst	
Sonntag	Hähnchenbrustfilet Sauce Hollandaise Pfannengemüse Salzkartoffeln  <i>kcal: 684,2 / F: 38,3 / E: 39,0 / KH: 45,3</i>	Gemüsestrudel Kräutersauce Salatgarnitur  <i>kcal: 552,4 / F: 38,9 / E: 10,4 / KH: 40,4</i>	
Dessert:		Schokoladenmousse	

Zusatzstoffe: , 2= mit Konservierungsstoff , 3= mit Antioxidationsmittel , 9= mit Süßungsmittel(n)

(Änderungen vorbehalten)  
\*für Diabetiker geeignet