

# Speiseplan für Essen auf Rädern vom 25.02.2019 - 03.03.2019

Name: \_\_\_\_\_

Tag	Menü 1 EaR	Menü 2 EaR
<b>Montag, 25.02.19</b>	Griechischer Schweinehirtenbraten Bratensauce Püree <sup>2,G1,G</sup> Krautsalat <sup>2</sup> Aprikosenkompott	Tafelspitz Schnittlauchrahmsoße <sup>A,A1,G1,G,I</sup> Salzkartoffeln <sup>G1,G</sup> Junge Möhren Aprikosenkompott
	863 kcal, 36 g Eiweiß, 23 g Fett, 122 g KH, 10 BE	541 kcal, 30 g Eiweiß, 19 g Fett, 55 g KH, 5 BE
<b>Dienstag, 26.02.19</b>	Hähnchenkeule Geflügelsoße <sup>2,A,A1</sup> Kartoffeln <sup>G1,G</sup> Rotkohl Pudding mit Nougatgeschmack <sup>G1,G</sup>	Königsberger Klopse <sup>G1,C,G</sup> Kapernsoße <sup>A,A1,G1,G</sup> Kartoffeln <sup>G1,G</sup> Wachsbrechbohnen Pudding mit Nougatgeschmack <sup>G1,G</sup>
	883 kcal, 46 g Eiweiß, 49 g Fett, 58 g KH, 5 BE	613 kcal, 16 g Eiweiß, 32 g Fett, 60 g KH, 5 BE
<b>Mittwoch, 27.02.19</b>	Blumenkohl-Brokkoli-Auflauf Käsesoße <sup>12,G1,G,I</sup> Chicorée-Salat <sup>14</sup> Quark m. Fruchtsoße <sup>A,A1,G1,G</sup>	Gulaschsuppe Brötchen <sup>A,A1</sup> Quark m. Fruchtsoße <sup>A,A1,G1,G</sup>
	655 kcal, 19 g Eiweiß, 14 g Fett, 108 g KH, 9 BE	637 kcal, 29 g Eiweiß, 11 g Fett, 103 g KH, 9 BE
<b>Donnerstag, 28.02.19</b>	Hackbraten <sup>2,J</sup> Bratensoße <sup>A,A1,A5</sup> Kräuterpüree <sup>2,G1,G</sup> Gemüsemix Vanillepudding <sup>12,G1,G</sup>	Hähnchengyros Würzsoße <sup>A,A1,A5</sup> Reis Gurkensalat mit Dill <sup>J</sup> Vanillepudding <sup>12,G1,G</sup>
	505 kcal, 25 g Eiweiß, 15 g Fett, 63 g KH, 5 BE	496 kcal, 38 g Eiweiß, 12 g Fett, 56 g KH, 5 BE
<b>Freitag, 01.03.19</b>	Schweinefleischpfanne nach Südsee- art <sup>2,12,G1,G,I</sup> Salzkartoffeln <sup>G1,G</sup> junge Erbsen Pfersichkompott	Seelachs mit Blattspinat <sup>D,G</sup> Zitronenbuttersoße <sup>A,A1,G1,G</sup> Salzkartoffeln <sup>G1,G</sup> Blattsalat mit Joghurtdressing <sup>2,4,12,G1,C,G,J</sup> Pfersichkompott
	549 kcal, 29 g Eiweiß, 22 g Fett, 50 g KH, 4 BE	587 kcal, 35 g Eiweiß, 25 g Fett, 48 g KH, 4 BE
<b>Samstag, 02.03.19</b>	Grünkohleintopf <sup>1</sup> Kasseler und Mettendchen <sup>1,2</sup> Joghurt <sup>12,G1,G</sup>	Porree-Eintopf m. Klößchen <sup>1,2,A,A1,G1,G,J</sup> Joghurt <sup>12,G1,G</sup>
	458 kcal, 28 g Eiweiß, 19 g Fett, 40 g KH, 3 BE	316 kcal, 12 g Eiweiß, 13 g Fett, 35 g KH, 3 BE
<b>Sonntag, 03.03.19</b>	Bratenplatte Rahmsoße <sup>A,A1,A5,G1,F,G,I</sup> Rosmarinkartoffeln <sup>G1,G</sup> Grüne Bohnen <sup>1,2</sup> Pudding mit Schokoladengeschmack <sup>G1,G</sup>	Bratenplatte Rahmsoße <sup>A,A1,A5,G1,F,G,I</sup> Salzkartoffeln <sup>G1,G</sup> Junge Möhren Pudding mit Schokoladengeschmack <sup>G1,G</sup>
	562 kcal, 31 g Eiweiß, 20 g Fett, 58 g KH, 5 BE	545 kcal, 28 g Eiweiß, 18 g Fett, 63 g KH, 5 BE

Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff\*; (2) mit Antioxidationsmittel\*; (4) mit Süßungsmittel\*; (12) mit Farbstoff\*; (14) ge-  
wacht\* Allergene: (A) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (A1) Weizen und Weizenerzeugnisse; (A5) Gerste und  
Gersteezeugnisse; (G1) Laktose; (C) Eier und -erzeugnisse; (D) Fisch und -erzeugnisse; (F) Soja und -erzeugnisse; (G)  
Milch und -erzeugnisse; (I) Sellerie und -erzeugnisse; (J) Senf und -erzeugnisse [\* Kennzeichnung gesetzlich vorgegeben]

**Ihr Küchenteam wünscht guten Appetit.  
Auf Wunsch bieten wir pürierte Kost an.**

Änderungen vorbehalten.