

Speiseplan

vom 15.02.2021 bis 21.02.2021

Woche 7

	Fleischgericht1	Vegetarisch 2	Wahlbeilage	Passierte Kost
Mo. 15.02.	Gebrannte Grießsuppe [A,I]			Gebrannte Grießsuppe
	Gefüllte Paprika [C] Tomatensoße [A,I] Butterreis [G] Kopfsalat Essig-Öl-Dressing [J]	Gemüse-Nudeln [A,W,C] Sahnesoße [A,G] Kopfsalat Essig-Öl-Dressing [J]	Salzkartoffeln	Passierte gefüllte Paprika [A,C,G,I] Kartoffelpüree (1,26,3) [G]
	(kcal: 700,8 / EW: 18,1 / F: 31,4 / KH: 84,1 / BE: 7,0)	(kcal: 565,4 / EW: 8,3 / F: 34,1 / KH: 50,7 / BE: 4,2)	(kcal: 105,0 / EW: 3,0 / F: 0,2 / KH: 21,7 / BE: 1,8)	(kcal: 520,7 / EW: 12,8 / F: 19,4 / KH: 72,5 / BE: 6,0)
	Mandarine frisch			Mandarinenkompott
Di. 16.02.	Kräutercremesuppe [W,G]			Kräutercremesuppe
	Saure Kutteln mit [A] Bratkartoffeln [G] Blattsalat Kräuter- Eier- Dressing (11) [C,J]	Käsespätzle mit Röstzwiebel [A,C,G] Blattsalat Kräuter- Eier- Dressing (11) [C,J]		Käsespätzle mit Röstzwiebel passiert [A,C,G]
	(kcal: 788,0 / EW: 33,5 / F: 42,9 / KH: 65,1 / BE: 5,4)	(kcal: 1058,3 / EW: 34,8 / F: 66,2 / KH: 79,4 / BE: 6,6)	(kcal: / EW: / F: / KH: / BE:)	(kcal: 972,3 / EW: 33,6 / F: 58,8 / KH: 76,2 / BE: 6,4)
	Sahnepudding [G]			Sahnepudding [G]
Mi. 17.02.	Kraftbrühe mit Eierstich [A,C,I]			Kraftbrühe mit Eierstich
	Hausgemachtes Fleischküchle [A,C,J] Rahmsosse [G] Hausgem. Spätzle [A,C] Erbsen - Karottengemüse [A,I]	Gemüse "Bolognese" (3) [A,I] Spaghetti [A,W,C] roter Eichblattsalat Essig-Öl-Dressing [J]	Kartoffelpüree (1,26,3) [G]	Hausgemachtes Fleischküchle passiert [A,C,J] Bauernspätzle [A,W,C] Erbsen - Karottengemüse [A,I]
	(kcal: 854,6 / EW: 45,1 / F: 39,3 / KH: 78,2 / BE: 6,5)	(kcal: 551,7 / EW: 23,2 / F: 21,9 / KH: 62,7 / BE: 5,2)	(kcal: 125,8 / EW: 2,7 / F: 0,2 / KH: 28,2 / BE: 2,3)	(kcal: 572,0 / EW: 40,4 / F: 27,0 / KH: 40,1 / BE: 3,3)
	Aprikosen-Quarkcreme [G]			Aprikosen-Quarkcreme [G]
Do. 18.02.	Gemüsecremesuppe [W,G]			Gemüsecremesuppe
	Gegrillter Schweinebauch [J] Bratensoße [I] Kartoffelpüree (1,26,3) [G] Sauerkraut [A,W,I]	Omelette mit Champignons Sahnesoße [A,G] Salzkartoffeln Lollo Rosso Sauerrahmdressing [G]	Knöpfle (18) [A,C,G]	Gegrillter Schweinebauch Bratensoße [I] Kartoffelpüree (1,26,3) [G] Sauerkraut [A,W,I]
	(kcal: 825,2 / EW: 27,9 / F: 53,0 / KH: 57,8 / BE: 4,8)	(kcal: 631,2 / EW: 24,3 / F: 32,8 / KH: 57,7 / BE: 4,8)	(kcal: 150,0 / EW: 6,1 / F: 2,4 / KH: 25,7 / BE: 2,1)	(kcal: 772,1 / EW: 25,2 / F: 48,8 / KH: 57,0 / BE: 4,8)
	Pflirsichjoghurt [G]			Pflirsichjogurt [G]
Fr. 19.02.	Schwäb. Brotsuppe [A,G]			Schwäbische Brotsuppe
	Paniertes Seelachsfilet [A,W,G,J] Remouladensoße (1,11) [C] Kartoffelsalat hausgemacht [A,I,J]	Rahmiger-Gemüseintopf [A,G] Brötchen [A]	Pommes frites	Rahmiger-Gemüseintopf passiert [A,G] Kartoffelpüree (1,26,3) [G]
	(kcal: 916,2 / EW: 27,3 / F: 57,5 / KH: 71,2 / BE: 5,9)	(kcal: 538,9 / EW: 15,8 / F: 16,1 / KH: 81,3 / BE: 6,8)	(kcal: 136,5 / EW: 3,6 / F: 0,0 / KH: 29,1 / BE: 2,4)	(kcal: 462,9 / EW: 11,9 / F: 15,5 / KH: 68,5 / BE: 5,7)
	Cappuccino - Pudding [G]			Cappuccino - Pudding [G]
Sa. 20.02.				
	Pichelsteiner Eintopf mit Rind-, Schweine- und Lammfleisch, verschiedene Gemüse [A,I] Brötchen [A]	3 Stk. Zwetschgen-Topfenknödel Schokoladensoße [W,G]		Pichelsteiner Eintopf passiert [A,I]
	(kcal: 405,7 / EW: 19,3 / F: 12,6 / KH: 52,7 / BE: 4,4)	(kcal: 756,2 / EW: 22,7 / F: 27,9 / KH: 102,0 / BE: 8,6)	(kcal: / EW: / F: / KH: / BE:)	(kcal: 301,9 / EW: 17,9 / F: 14,8 / KH: 24,0 / BE: 2,0)
	Apfel-Pflaumengrütze hausgemacht [W]			Apfel-Pflaumengrütze
So. 21.02.	Flädlessuppe mit Gemüse [A,I]			Flädlessuppe mit Gemüse
	Rindersaftbraten Bratensoße [I] Hausgem. Spätzle [A,C] Rosenkohlgemüse [G]	Zucchini-Roquefort-Soße [A,G] Drelli-Nudeln [A,W,C] Lollo Bionta Joghurt-Dressing [G]	Semmelknödel hausgemacht [A,C,G]	Passierter Rindersaftbraten mit Soße [A] Semmelknödel [A,W,C,G] Rosenkohl passiert [G]
	(kcal: 559,5 / EW: 36,6 / F: 16,0 / KH: 65,7 / BE: 5,5)	(kcal: 402,3 / EW: 12,0 / F: 19,5 / KH: 43,2 / BE: 3,6)	(kcal: 239,2 / EW: 7,2 / F: 15,0 / KH: 19,0 / BE: 1,6)	(kcal: 374,2 / EW: 22,6 / F: 12,1 / KH: 42,0 / BE: 3,5)
	Götterspeise "Waldmeister" (1)			Götterspeise "Waldmeister" (1)

Zusatzstoffe: 1= mit Farbstoff/3= mit Antioxidationsmittel/11= mit Zuckerart(en) oder Süßstoff(en)/18= mit Milcheiweiß/26= mit Jodsalz

Änderungen vorbehalten
Wir verwenden jodiertes Speisesalz