## **Speiseplan** vom 01.03.2021 bis 07.03.2021



Woche	٥	JIIOOILULI DIS UI		STIFTUNG
vvocne	Fielscngericht1	Vegetarisch 2	Wahlbeilage	Passierte Kost
	Rinderkraftbrühe mit Eierflocken [A,I]			Rinderkraftbrühe mit
Mo. 01.03.	Schweinegulasch "Jäger Art" (2,27,3,8) [A] Hausgem. Spätzle [A,C] Vichy-Karotten [G]	Brokkoli-Kartoffelauflauf [C,G] Sahnesoße [A,G] Blattsalat Kräuter- Eier- Dressing (11)	Basmati-Reis	Passiertes Schweinerahmgulasch [G] Bauernspätzle [A,W,C] Vichy-Karotten passiert [G]
01.00.	(kcal: 638,7 / EW: 31,6 / F: 29,2 / KH: 62,4 / BE: 5,2)	(kcal: 625,9 / EW: 17,1 / F: 40,3 / KH: 46,7 / BE: 3,9)	(kcal: 211,3 / EW: 5,4 / F: 0,7 / KH: 45,2 / BE: 3,8)	(kcal: 456,2 / EW: 18,3 / F: 25,2 / KH: 38,4 / BE: 3,2)
	(KCal. 030,7 / EW. 31,0 / F. 29,2 / Kn. 02,4 / BE. 5,2)	Birne	(Kddi. 211,3 / EW. 3,4 / F. U,7 / KH. 45,2 / BE. 3,0)	Birnenkompott passiert
	Lauchcreme	suppe [W.G]		Lauchcremesuppe [W,G]
Di. 02.03.	Hausgemachte Maultaschen (2,27,3,8) [A,W,C] Zwiebelschmelze [A,G,I] Kartoffelsalat hausgemacht [A,I,J]	Gemüse-Reispfanne Currysoße [A,G] roter Eichblattsalat Honig-Senf-Dressing [J]		Passierte Maultaschen mit Röstzwiebeln [A,I] Kartoffelsalat hausgemacht passiert [A,I,J]
	(kcal: 959,6 / EW: 29,9 / F: 59,1 / KH: 75,8 / BE: 6,3)	(kcal: 609,5 / EW: 10,9 / F: 25,5 / KH: 82,8 / BE: 6,9)	(kcal: / EW: / F: / KH: / BE: )	(kcal: 507,4 / EW: 20,5 / F: 16,1 / KH: 68,1 / BE: 5,7)
		Schokopudding [G]		Schokopudding [G]
	Schwäb. Brotsuppe [A,G]			Schwäbische Brotsuppe
Mi. 03.03.	Hähnchenbrust Geflügelsoße [A] Kartoffel-Wedges (Spalten) Cole Slaw (Amerikanischer Krautsalat) (1) [C]	Möhren-Kartoffeleintopf Brötchen [A] roter Eichblattsalat Kräuterdressing [J]	Kartoffelpüree (1,26,3) [G]	Hähnchenbrust [A] Geflügelsoße [A] Kartoffelpüree (1,26,3) [G] Cole Slaw (Amerikanischer Krautsalat) passiert (1) [C]
	(Kddi. 170,9 / EW. 45,1 / 1 . 56,1 / Kt l. 62,1 / BE. 5,2)	Pflaumen- Zimt- Quark [G]	(ROAL 125,67 EVV. 2,771 . 0,27 RH. 26,27 BE. 2,3)	Pflaumen- Zimt- Quark [G]
	Gemüsecremesuppe [W,G]			Gemüsecremesuppe
Do. 04.03.	Saure Bohnen [A,I] Kasseler Fleisch Hefeknödel [A,C,G]	Feine Bandnudeln [A,W,C] Gorgonzola-Spinat [A,G] Blattsalat Kräuterdressing [J]	Salzkartoffeln	Saure Bohnen passiert [A] Kartoffelpüree (1,26,3) [G]
	(kcal: 488,0 / EW: 23,2 / F: 11,8 / KH: 70,0 / BE: 5,8)	(kcal: 592,1 / EW: 19,7 / F: 20,7 / KH: 78,7 / BE: 6,6)	(kcal: 105,0 / EW: 3,0 / F: 0,2 / KH: 21,7 / BE: 1,8)	(kcal: 409,0 / EW: 10,3 / F: 12,5 / KH: 62,0 / BE: 5,2)
		Erdbeerjoghurt		Erdbeerjoghurt
	Kraftbrühe mit Markklößchen [A,I]			Kraftbrühe mit
Fr. 05.03.	Scholle "Müllerin" [A,D,G] zerl. Butter m. Peters. [G] Salzkartoffeln Lollo Bionta Essig-Öl-Dressing [J]	Mediterane Gnocchi-Pfanne [A,C,G,L] Lollo Bionta Essig-Öl-Dressing [J]	Butterreis [G]	Mediterane Gnocchi-Pfanne passiert [A,C,G,L]
	(kcal: 983,2 / EW: 37,7 / F: 71,5 / KH: 47,3 / BE: 3,9)	(kcal: 671,5 / EW: 16,7 / F: 31,6 / KH: 79,1 / BE: 6,6)	(kcal: 238,1 / EW: 4,3 / F: 4,5 / KH: 44,6 / BE: 3,7)	(kcal: 575,8 / EW: 17,7 / F: 16,1 / KH: 89,5 / BE: 7,5)
		Karamellpudding [G]		Karamellpudding [G]
Sa. 06.03.	Gemüseeintopf á la Mutti mit Schweinefleisch [A,G,I] Brötchen [A]	Kaiserschmarrn [A,C,G] Apfelmus (3)		Gemüseeintopf á la Mutti mit Schweinefleisch passiert [A,G,I]
	(kcal: 473,5 / EW: 23,9 / F: 16,0 / KH: 56,9 / BE: 4,7)	(kcal: 626,9 / EW: 15,5 / F: 21,5 / KH: 90,5 / BE: 7,5)  Heidelbeer-Kirschgrütze [W]	(kcal: / EW: / F: / KH: / BE: )	(kcal: 395,6 / EW: 20,7 / F: 15,1 / KH: 42,6 / BE: 3,6)  Heidelbeer-Kirschgrütze
	Champignoncremesuppe [W,G]			Champignoncremesuppe
So. 07.03.	Cordon Bleu v. Schwein (8) [A] Bratensoße [I] Kartoffel-Gratin Erbsengemüse	Pfannkuchen-Auflauf [A,C,G] Sahnesoße [A,G] und Tomatensalat Balsamico-Dressing [J]	Bauernspätzle [A,W,C]	Cordon Bleu v. Schwein passiert (8) [A] Bratensoße [I] Kartoffel-Gratin passiert Passiertes Erbsengemüse
	(kcal: 778,5 / EW: 50,3 / F: 33,4 / KH: 67,5 / BE: 5,6)	(kcal: 897,9 / EW: 25,8 / F: 62,4 / KH: 57,3 / BE: 4,8)  ousse au chocolate blanc [G]	(kcal: 97,9 / EW: 3,9 / F: 1,5 / KH: 16,9 / BE: 1,4)	(kcal: 591,2 / EW: 37,5 / F: 25,2 / KH: 52,1 / BE: 4,3)  Mousse au chocolate blanc