

Speiseplan

vom 08.03.2021 bis 14.03.2021

Woche 10

	Fleischgericht1	Vegetarisch 2	Wahlbeilage	Passierte Kost
Mo. 08.03.	Kraftbrühe mit Backerbsen [A,I]			Kraftbrühe mit Backerbsen
	Schwäbische Linsen [A,I] Saitenwurst (2,3,8) [J] Hausgem. Spätzle [A,C]	Käse-Kartoffel mit [G] Lollo Rosso Essig-Öl-Dressing [J]	Kartoffelpüree (1,26,3) [G]	Schwäbische Linsen [A] Passierte Saiten (2,3,8) [J] Bauernspätzle [A,C]
	(kcal: 799,2 / EW: 33,7 / F: 34,8 / KH: 86,1 / BE: 7,2)	(kcal: 613,9 / EW: 22,0 / F: 37,7 / KH: 43,6 / BE: 3,6)	(kcal: 125,8 / EW: 2,7 / F: 0,2 / KH: 28,2 / BE: 2,3)	(kcal: 679,4 / EW: 29,7 / F: 32,2 / KH: 66,5 / BE: 5,5)
	Ananaskompott			Ananaskompott
Di. 09.03.	Tomatencremesuppe [A,G]			Tomatencremesuppe
	Siedfleisch [A,I] Meerrettichsoße (2,9) [A,G] Salzkartoffeln und Rote Betesalat	Sellerie Knusperschnitzel [A,I] Quark Dip [G] Salzkartoffeln Kopfsalat	Butterreis [G]	Passiertes Siedfleisch mit Merrettichsoße (2,9) [A,G,I] Salzkartoffeln Rote Betesalat passiert
	(kcal: 802,5 / EW: 40,0 / F: 38,1 / KH: 72,8 / BE: 6,1)	(kcal: 486,2 / EW: 20,1 / F: 17,5 / KH: 59,1 / BE: 4,9)	(kcal: 238,1 / EW: 4,3 / F: 4,5 / KH: 44,6 / BE: 3,7)	(kcal: 548,3 / EW: 26,3 / F: 22,9 / KH: 57,8 / BE: 4,8)
	Mandelpudding [G]			Mandelpudding [G]
Mi. 10.03.	Leberspätzlesuppe [A,I]			Leberspätzlesuppe passiert
	Gulascheintopf nach Art des Hauses (2,3,4,8) Brötchen [A]	2 Stk. gefüllte Eierpfannkuchen mit Schokocreme [C,E,G] Sauerkirsch-Ragout [W]		Gulascheintopf passiert (2,3,4,8) Kartoffelpüree (1,26,3) [G]
	(kcal: 670,8 / EW: 40,1 / F: 31,9 / KH: 53,3 / BE: 4,4)	(kcal: 497,6 / EW: 23,7 / F: 15,1 / KH: 64,3 / BE: 5,4)	(kcal: / EW: / F: / KH: / BE:)	(kcal: 745,2 / EW: 41,6 / F: 37,2 / KH: 58,2 / BE: 4,8)
	Sahne- Quarkcreme [G]			Sahne- Quarkcreme [G]
Do. 11.03.	Gemüsecremesuppe [W,G]			Gemüsecremesuppe
	Hausgemachte Fleischklopse [A,C,J] Kapernsoße (11) [A,G,I] Gemüse-Reis Lollo Bionta	Gemüse- Sahneragout [A,G] Drelli-Nudeln [A,W,C] Lollo Bionta Garten-Kräuter-Dressing [J]	Kartoffelpüree (1,26,3) [G]	Fleischklopse passiert [A,C,J] Passierter Gemüse-Reis Tomatensalat (1,26,3) [G,J]
	(kcal: 658,3 / EW: 27,7 / F: 34,8 / KH: 57,1 / BE: 4,8)	(kcal: 341,6 / EW: 11,5 / F: 11,7 / KH: 46,1 / BE: 3,8)	(kcal: 125,8 / EW: 2,7 / F: 0,2 / KH: 28,2 / BE: 2,3)	(kcal: 545,2 / EW: 22,8 / F: 27,7 / KH: 49,8 / BE: 4,1)
	Pfirsichjoghurt [G]			Pfirsichjogurt [G]
Fr. 12.03.	Flädlessuppe mit Gemüse [A,I]			Flädlessuppe mit Gemüse
	Kabeljaufilet gedünstet [D] Gemüse-Senfsoße [A,G,I,J] Salzkartoffeln roter Eichblattsalat Sahne-Dressing [G,J]	Pilz-Risotto roter Eichblattsalat Sahne-Dressing [G,J]	Spinatnudeln	Gedünstetes Seelachsfilet passiert [D,G] Gemüse-Senfsoße [A,G,I,J] Kartoffelpüree (1,26,3) [G] Gurkensalat
	(kcal: 620,7 / EW: 39,2 / F: 22,3 / KH: 63,1 / BE: 5,3)	(kcal: 535,1 / EW: 13,6 / F: 18,2 / KH: 77,9 / BE: 6,5)	(kcal: 203,6 / EW: 6,4 / F: 1,5 / KH: 40,3 / BE: 3,4)	(kcal: 643,9 / EW: 27,2 / F: 26,2 / KH: 73,7 / BE: 6,1)
	Schokopudding [G]			Schokopudding [G]
Sa. 13.03.				
	Nudeleintopf mit Hühnerfleisch, Karottenscheiben und frische Kräuter [A,C] Baguette (Pariser Stangenbrot) [A,W]	Ofenschlupfer [G] Vanillesoße (1) [G]		Nudeleintopf mit Hühnerfleisch passiert [A,C]
	(kcal: 599,2 / EW: 33,9 / F: 26,6 / KH: 54,8 / BE: 4,6)	(kcal: 861,6 / EW: 32,0 / F: 30,6 / KH: 110,8 / BE: 9,2)	(kcal: / EW: / F: / KH: / BE:)	(kcal: 350,2 / EW: 12,6 / F: 10,5 / KH: 50,7 / BE: 4,2)
	Buttermilch-Dessert- Mango (2) [G]			Buttermilch-Dessert-
So. 14.03.	Brokkolicremesuppe [W,G]			Brokkolicremesuppe
	Sauerbraten mit Soße [G] Hausgem. Spätzle [A,C] Apfel-Rotkohl (3) [W]	2 Stk. Spinatknödel [A,C,G] Zwiebel-Käsesoße [A,G] Blattsalat Balsamico-Dressing [J]	Salzkartoffeln	Sauerbraten Bauernspätzle [A,C] Rosenkohl passiert [G]
	(kcal: 698,2 / EW: 35,5 / F: 24,3 / KH: 83,1 / BE: 6,9)	(kcal: 737,6 / EW: 27,7 / F: 41,8 / KH: 60,0 / BE: 5,0)	(kcal: 105,0 / EW: 3,0 / F: 0,2 / KH: 21,7 / BE: 1,8)	(kcal: 507,0 / EW: 32,4 / F: 21,4 / KH: 44,3 / BE: 3,7)
	Mousse au Chocolat [C,F,G]			Mousse au Chocolat

Zusatzstoffe:1= mit Farbstoff/2= mit Konservierungsstoff/3= mit Antioxidationsmittel/4= mit Geschmacksverstärker/8= mit Phosphat/9= mit Süßungsmittel(n)/11= mit Zuckerart(en) oder Süßstoff(en)/26= mit Jodsalz

Änderungen vorbehalten
Wir verwenden jodiertes Speisesalz