

Speiseplan

vom 18.01.2021 bis 24.01.2021

Woche 3

	Fleischgericht1	Vegetarisch 2	Wahlbeilage	Passierte Kost
Mo. 18.01.	Maultaschensuppe [A,I]			Maultaschensuppe
	Bolognesesoße mit Rindfleisch Makkronelli [A,W,C] Lollo Rosso Joghurt-Dressing [G] <small>(kcal: 656,1 / EW: 34,7 / F: 18,6 / KH: 83,0 / BE: 6,9)</small>	Mediterrane Gnocchi-Pfanne [A,C,G,L] Lollo Rosso Joghurt-Dressing [G] <small>(kcal: 467,0 / EW: 14,4 / F: 12,2 / KH: 72,4 / BE: 6,0)</small>	Butterkartoffeln [G] <small>(kcal: 116,5 / EW: 3,0 / F: 1,4 / KH: 21,8 / BE: 1,8)</small>	Passierte Bolognesesoße Makkroneli [A,W,C] <small>(kcal: 596,4 / EW: 24,1 / F: 22,4 / KH: 71,6 / BE: 6,0)</small>
	Mandarine frisch			Mandarinenkompott
Di. 19.01.	Karotten-Ingwer-Suppe [G]			Karotten-Ingwer-Suppe [G]
	Hähnchenbrust Zitronensoße [A,G] Butterreis [G] Feldsalat Essig-Öl-Dressing [J] <small>(kcal: 638,2 / EW: 35,7 / F: 23,4 / KH: 69,8 / BE: 5,8)</small>	Champignon "a la creme" [A,G] Drelli-Nudeln [A,W,C] Feldsalat Essig-Öl-Dressing [J] <small>(kcal: 477,6 / EW: 16,4 / F: 26,1 / KH: 43,6 / BE: 3,6)</small>	Kartoffelpüree (1,26,3) [G] <small>(kcal: 125,8 / EW: 2,7 / F: 0,2 / KH: 28,2 / BE: 2,3)</small>	Hähnchenbrust [A] Kräuterpüree (1,26,3) [G] Farmersalat passiert (1) [C,G] <small>(kcal: 475,0 / EW: 28,7 / F: 18,0 / KH: 48,9 / BE: 4,1)</small>
	Cappuccino - Pudding [G]			Cappuccino - Pudding [G]
Mi. 20.01.	Kraftbrühe mit Markklößchen [A,I]			Kraftbrühe mit
	Schweinegeschnetzeltes mit Rahmsoße [A,G] Hausgem. Spätzle [A,C] Eichblattsalat rot Joghurt-Dressing [G] <small>(kcal: 671,5 / EW: 53,0 / F: 23,2 / KH: 60,1 / BE: 5,0)</small>	Reisauflauf mit Aprikosen [G] Schokoladensoße [W,G] <small>(kcal: 830,8 / EW: 32,8 / F: 30,8 / KH: 102,1 / BE: 7,1)</small>	Butterkartoffeln [G] <small>(kcal: 116,5 / EW: 3,0 / F: 1,4 / KH: 21,8 / BE: 1,8)</small>	Schweine-Rahmgeschnetzeltes passiert [A,G] Bauernspätzle [A,W,C] Gemüsesalat [J] <small>(kcal: 555,4 / EW: 45,0 / F: 25,6 / KH: 34,0 / BE: 2,8)</small>
	Sahne- Quarkcreme [G]			Sahne- Quarkcreme [G]
Do. 21.01.	Gemüsecremesuppe [W,G]			Gemüsecremesuppe
	Hausgemachtes Fleischküchle [A,C,J] Bechamel-Kartoffeln [A,G,I] Karottengemüse <small>(kcal: 733,5 / EW: 28,4 / F: 34,3 / KH: 75,8 / BE: 6,3)</small>	Cannelloni mit Spinatfüllung Tomatensoße [A,G,I] Endiviensalat Schnittlauch-Dressing [J] <small>(kcal: 666,5 / EW: 26,9 / F: 27,3 / KH: 75,1 / BE: 6,3)</small>	Bauernspätzle [A,W,C] <small>(kcal: 97,9 / EW: 3,9 / F: 1,5 / KH: 16,9 / BE: 1,4)</small>	Hausgemachtes Fleischküchle passiert [A,C,J] Bechamel-Kartoffeln passiert [A,G,I] Passiertes Karottengemüse <small>(kcal: 756,1 / EW: 32,4 / F: 40,6 / KH: 62,8 / BE: 5,2)</small>
	Stracciatellajoghurt [G]			Stracciatellajoghurt
Fr. 22.01.	Schwäb. Brotsuppe [A,G]			Schwäbische Brotsuppe
	"Paella" Spanisches Reisgericht mit Fisch und Gemüse [D] Kopfsalat Essig-Öl-Dressing [J] <small>(kcal: 802,3 / EW: 30,1 / F: 43,6 / KH: 71,6 / BE: 6,0)</small>	Gemüsepfanne mit Spätzle [A,C] <small>(kcal: 490,6 / EW: 15,1 / F: 17,5 / KH: 67,5 / BE: 5,6)</small>	<small>(kcal: / EW: / F: / KH: / BE:)</small>	Gemüse-Nudeln "passiert" [A,W,C] Gemüsesalat passiert [J] <small>(kcal: 499,8 / EW: 9,9 / F: 25,6 / KH: 56,6 / BE: 4,7)</small>
	Sahnepudding [G]			Sahnepudding [G]
Sa. 23.01.				
	Erseneintopf mit Speck (2,27,3,8) [A,I] 1 paar Saitenwurst (2,3,8) [J] Brötchen [A] <small>(kcal: 646,8 / EW: 29,6 / F: 24,9 / KH: 74,0 / BE: 6,2)</small>	Apfelstrudel Vanillesoße (1) [G] <small>(kcal: 887,1 / EW: 16,1 / F: 31,7 / KH: 129,0 / BE: 10,7)</small>	<small>(kcal: / EW: / F: / KH: / BE:)</small>	<small>(kcal: 76,3 / EW: 0,3 / F: 0,1 / KH: 18,0 / BE: 1,5)</small>
	Gelbe Grütze [W]			Gelbe Grütze passiert [W]
So. 24.01.	Festtagssuppe mit Flädle,Grießklößchen und Gemüse			Festtagssuppe mit
	Schweinebraten Bier-Bratensoße Kartoffelknödel [A,W,C] Bayrisch Kraut <small>(kcal: 448,1 / EW: 35,9 / F: 9,0 / KH: 53,2 / BE: 4,4)</small>	Gefüllter Eierpfannkuchen mit Rahmbrokkoli [A,C,G] Blattsalat Garten-Kräuter-Dressing [J] <small>(kcal: 531,6 / EW: 17,2 / F: 28,0 / KH: 51,9 / BE: 4,3)</small>	Kartoffelpüree (1,26,3) [G] <small>(kcal: 125,8 / EW: 2,7 / F: 0,2 / KH: 28,2 / BE: 2,3)</small>	Schweinebraten Kartoffel-Serviettenknödel Bayrisch Kraut (3) [A,I] <small>(kcal: 413,5 / EW: 27,4 / F: 7,2 / KH: 58,0 / BE: 4,8)</small>
	Mousse noisette [G]			Mousse noisette [G]

Zusatzstoffe:1= mit Farbstoff/2= mit Konservierungsstoff/3= mit Antioxidationsmittel/8= mit Phosphat/26= mit Jodsalt/27= mit Nitritpökelsalz, mit Nitrat

Änderungen vorbehalten
Wir verwenden jodiertes Speisesalz