

Speiseplan

vom 25.01.2021 bis 31.01.2021

Woche 4

	Fleischgericht1	Vegetarisch 2	Wahlbeilage	Passierte Kost
Mo. 25.01.	Kraftbrühe mit Backerbsen [A,I]			Kraftbrühe mit Backerbsen
	Hühner-Frikassee mit Gemüsesoße [A,G] Curryreis	Spiegeleier [C] Salzkartoffeln Rahmspinat [A,G]	Kartoffelpüree (1,26,3) [G]	Passiertes Hühner-Frikassee [A,G] Curryreis passiert
	(kcal: 586,5 / EW: 20,0 / F: 29,6 / KH: 58,4 / BE: 4,9) (kcal: 517,3 / EW: 21,6 / F: 22,9 / KH: 53,5 / BE: 4,5) (kcal: 125,8 / EW: 2,7 / F: 0,2 / KH: 28,2 / BE: 2,3) (kcal: 594,4 / EW: 15,4 / F: 31,4 / KH: 61,1 / BE: 5,1)			
	Aprikosen Kompott			Aprikosen Kompott
Di. 26.01.	Brokkolicremesuppe [W,G]			Brokkolicremesuppe
	Fleischkäse gebraten (2,27,3,8) Zwiebelsoße Bratkartoffeln [G] Blattsalat	Blumenkohl mit Käsesoße überbacken [A,G] Salzkartoffeln Blattsalat Sahne-Dressing [G,J]	Hausgem. Spätzle [A,C]	Fleischkäse gebraten passiert (2,27,3,8) Bratkartoffeln passiert [G] Gurkensalat
	(kcal: 751,5 / EW: 29,9 / F: 41,0 / KH: 63,2 / BE: 5,3) (kcal: 594,6 / EW: 19,7 / F: 28,3 / KH: 62,9 / BE: 5,2) (kcal: 214,8 / EW: 8,4 / F: 3,6 / KH: 37,2 / BE: 3,1) (kcal: 654,7 / EW: 29,7 / F: 30,5 / KH: 62,7 / BE: 5,2)			
	Pistazienpudding [G]			Pistazienpudding [G]
Mi. 27.01.	Kraftbrühe mit Fadennudeln [A,W,C,I]			Fadennudelsuppe mit
	Schwäbische Linsen [A,I] 1 paar Saitenwurst (2,3,8) [J] Hausgem. Spätzle [A,C]	Back Camembert paniert [A,W,G] Preiselbeer-Sahne [G] Lollo Rosso Sauerrahmdressing [G]		Schwäbische Linsen [A] Passierte Saiten (2,3,8) [J] Bauernspätzle [A,W,C]
	(kcal: 866,7 / EW: 44,4 / F: 36,3 / KH: 88,9 / BE: 7,4) (kcal: 759,6 / EW: 48,0 / F: 43,1 / KH: 43,4 / BE: 3,6) (kcal: / EW: / F: / KH: / BE:) (kcal: 721,2 / EW: 40,3 / F: 34,0 / KH: 61,6 / BE: 5,1)			
	Kirsch-Quarkcreme [G]			Kirsch-Quarkcreme
Do. 28.01.	Gemüsecremesuppe [W,G]			Gemüsecremesuppe
	Rinderbraten Bratensoße [I] Bandnudeln Erbsengemüse	Vegetarisch gefüllte Paprikaschote [C] Tomatensoße [A,I] Salzkartoffeln	Kartoffelpüree (1,26,3) [G]	Bifflamott " Rindersaftbraten" Kartoffelpüree (1,26,3) [G] Passiertes Erbsengemüse [A,I]
	(kcal: 608,0 / EW: 39,9 / F: 15,9 / KH: 74,4 / BE: 6,2) (kcal: 428,2 / EW: 13,5 / F: 11,9 / KH: 63,9 / BE: 5,3) (kcal: 125,8 / EW: 2,7 / F: 0,2 / KH: 28,2 / BE: 2,3) (kcal: 426,5 / EW: 23,8 / F: 13,2 / KH: 51,9 / BE: 4,3)			
	Heidelbeerjoghurt [G]			Heidelbeerjoghurt passiert
Fr. 29.01.	Fleischbrühe mit Gemüseklößchen [A,I]			Fleischbrühe mit
	Paniertes Schollenfilet [D] Remouladensoße (1,11) [C] Kartoffelsalat hausgemacht [A,I,J] Lollo Bionta	Karotten-Lauchgemüse [G] Drelli-Nudeln [A,W,C] Lollo Bionta Joghurt-Dressing [G]	Salzkartoffeln	Karotten-Lauchgemüse passiert Kartoffelpüree (1,26,3) [G]
	(kcal: 817,2 / EW: 32,9 / F: 49,2 / KH: 59,1 / BE: 4,9) (kcal: 397,4 / EW: 10,6 / F: 22,4 / KH: 37,4 / BE: 3,1) (kcal: 105,0 / EW: 3,0 / F: 0,2 / KH: 21,7 / BE: 1,8) (kcal: 331,5 / EW: 9,1 / F: 9,4 / KH: 52,3 / BE: 4,4)			
	Vanillepudding (1) [G]			Vanillepudding (1) [G]
Sa. 30.01.				
	Bunter Bohneneintopf mit Bockwurst (2,3,4,8) [A,I] Brötchen [A]	Hausgemachte Grießschnitten [A,C,G] Apfelmus (3) Zimt und Zucker		Bunter Bohneneintopf mit Bockwurst passiert (2,3,4,8) [A,I] Kabanossi passiert
	(kcal: 502,3 / EW: 23,2 / F: 14,4 / KH: 66,8 / BE: 5,6) (kcal: 545,7 / EW: 14,1 / F: 12,8 / KH: 91,4 / BE: 7,6) (kcal: / EW: / F: / KH: / BE:) (kcal: 361,5 / EW: 17,9 / F: 12,9 / KH: 40,7 / BE: 3,4)			
	Buttermilch-Dessert Orange-Limette [G]			Buttermilch-Dessert
So. 31.01.	Kürbiscremesuppe [A,G]			Kürbiscremesuppe [A,G]
	Hausgemachte Rinderroulade [J] Soße [J] Semmelknödel hausgemacht [A,C,G]	Wiener Gemüsestrudel Kräuter-Sahnesoße [A,G] Lollo Rosso Sauerrahmdressing [G]	Hausgem. Spätzle [A,C]	Passierte Rinderroulade mit Soße [J] Semmelknödel [A,W,C,G] Rotkohl (3) [W]
	(kcal: 803,3 / EW: 41,9 / F: 42,8 / KH: 60,7 / BE: 5,1) (kcal: 960,6 / EW: 24,0 / F: 59,3 / KH: 82,0 / BE: 6,8) (kcal: 214,8 / EW: 8,4 / F: 3,6 / KH: 37,2 / BE: 3,1) (kcal: 446,1 / EW: 12,7 / F: 18,9 / KH: 54,7 / BE: 4,6)			
	Götterspeise Tropic			Götterspeise Tropic

Zusatzstoffe:1= mit Farbstoff/2= mit Konservierungsstoff/3= mit Antioxidationsmittel/4= mit Geschmacksverstärker/8= mit Phosphat/11= mit Zuckerart(en) oder Süßstoff(en)/26= mit Jodsalz/27= mit Nitritpökelsalz, mit Nitrat

Änderungen vorbehalten
Wir verwenden jodiertes Speisesalz